



Filozofická fakulta Univerzity Karlovy
Ústav českého jazyka a teorie komunikace
Čeština v komunikaci neslyšících

Diplomová práce

Rok: 2013

Bc. Diana Benediktová

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta
Ústav českého jazyka a teorie komunikace

Diplomová práce

Bc. Diana Benediktová

Pracovní návody z hlediska porozumění textu

Work Instructions from the Perspective of Text Comprehension

Praha 2013

vedoucí práce: Mgr. Andrea Hudáková, Ph. D.

Poděkování

Děkuji sama sobě, že jsem vytrvala. Děkuji všem respondentům za spolupráci a svému okolí za pomoc a trpělivost. Děkuji Mgr. Andree Hudákové, Ph.D. Děkuji Doc. PhDr. Ivě Nebeské, CSc. za přínosnou konzultaci.

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne

podpis

ABSTRAKT

Práce se zabývá pracovními návody z hlediska porozumění textu. Obsahuje analýzu pracovních návodů obecně, dále pak dvou konkrétních typů návodů – kuchařských receptů a příbalových informačních letáků k lékům – z hlediska slovní zásoby, syntakticko-sémantické stavby, z hlediska prostředků navazování textu a potřebných inferencí. V praktické části práce je popsán průběh a výsledky výzkumu. Výzkum je rozdělen do dvou částí, každá se zabývá jedním typem návodu. Práce se opírá o poznatky českých a zahraničních lingvistů.

ABSTRACT

The thesis deals with Work Instructions from the Perspective of Text Comprehension. It gives the description of Work Instructions in general, then focuses on two specific kinds of Instructions – Recipes and Consumer Medicine Information. Information about Vocabulary, Syntactics, Semantics, Coreference and Inferences are involved. There is a research of Text Comprehension in the empirical part of this thesis, it is divided into two parts, one for each kind of Instruction. This thesis draws on findings of Czech and foreign linguists.

Klíčová slova: porozumění textu, inference, pracovní návod, kuchařské recepty, příbalové informační letáky

Key Words: Text Comprehension, Inference, Work Instructions, Recipes, Consumer Medicine Information

OBSAH

OBSAH	7
ÚVOD	8
1 POROZUMĚNÍ TEXTU	9
1.1 Čtenářská gramotnost	13
1.1.1 Testování čtenářské gramotnosti	14
1.1.2 Čtenářská gramotnost neslyšících osob	19
1.2 Čtenářské strategie	21
1.2.1 Specifické čtenářské strategie neslyšících osob	22
1.3 Porozumění – jazykové prostředky	23
2 PRACOVNÍ NÁVOD	27
2.1 Normy, pravidla, konvence	27
2.2 Pracovní návod – styl objektivní	32
2.3 Pracovní návod – styl funkční	33
3 KUCHAŘSKÉ RECEPTY	37
3.1 Grafické členění	37
3.2 Slovní zásoba	40
4 PŘÍBALOVÉ INFORMAČNÍ LETÁKY	50
4.1 Grafické členění	55
4.2 Slovní zásoba	59
5 VÝZKUM	62
5.1 Design výzkumu	62
5.1.1 Kuchařské recepty	62
5.1.2 Příbalové informační letáky	69
5.2 Výsledky	73
5.2.1 Kuchařské recepty	73
5.2.2 Příbalové informační letáky	80
6 ZÁVĚR	85
7 LITERATURA A ZDROJE	86
8 PŘÍLOHY	92

ÚVOD

Předmětem této diplomové práce je představit pracovní návody z hlediska porozumění textu. Uvést, čím jsou pracovní návody specifické, jak a zejména proč nám jsou srozumitelné či nesrozumitelné, a také uvést, co vůbec porozuměním textu máme na mysli.

Protože se v této práci zaměřujeme na texty psané (nikoli mluvené), budeme akcentovat, že příjem takového textu není pouhým (mechanickým) čtením, ale právě aktivním počinem porozumění textu. Přistupujeme k porozumění textu jako ke složitému procesu, jenž je ovlivňován mnoha aspekty. Představujeme inference, které jsou nezbytné k porozumění, popisujeme čtenářské strategie, kterých využíváme ve chvílích, kdy naše základní čtenářské dovednosti nejsou pro pochopení dostačující, zabýváme se čtenářskou gramotností. Zabýváme se též jazykovými prostředky, které usnadňují či přímo umožňují porozumění textu.

Součástí práce je analýza pracovních návodů obecně (jejich struktura, grafická podoba, slovní zásoba...), dále pak dvou konkrétních typů návodů – kuchařských receptů a příbalových informačních letáků. V praktické části využijeme možnost, kterou nám pracovní návody dávají, uvedeme výsledky pracovních postupů, které byly předloženy respondentům, a z těchto výsledků se pokusíme vyvodit, co usnadňuje a znesnadňuje porozumění. Jaké prostředky přispívají ke snazšímu porozumění a naopak, zjišťujeme prostřednictvím souboru otázek v případě příbalových informací, a videozáznamu plnění pokynů v případě kuchařských předpisů. Respondenty výzkumu jsou slyšící a neslyšící osoby. Pokusíme se vypořádat, zda procesy porozumění probíhají u obou skupin shodně či zda mezi nimi existují rozdíly.

1 POROZUMĚNÍ TEXTU

Porozumění textu je fyzický a zejména psychický proces počínající u smyslového vjemu (sluch, zrak, hmat) a končící (nebudeme-li počítat se zpětnou vazbou – oboustranností komunikace) pochopením významu a záměru produktora.

Přehledně lze představit porozumění textu na komunikačním modelu podle Jakobsona¹ doplněném „intencí“ a „efektem“². Tento model obsahuje nejen základní prvky produktora, text a recipienta, ale zohledňuje také ty faktory, které komunikaci a porozumění řeči ovlivňují. Zohledňuje záměr produktora, jeho kódování, dále k textu uvádí kontakt, kontext a kód, čímž zahrnuje způsob komunikace (audio-orální, vizuálně-motorická...), šumy, ruchy, vzdálenost mezi komunikujícími a jejich společné/rozdílné znalosti, dále počítá s recipientovými očekáváními a především s výsledkem komunikace (efektem). Tento model komunikace/porozumění textu tedy vypadá takto: INTENCE – PRODUKTOR – KÓD, KONTAKT, KONTEXT, TEXT – RECIPIENT – EFEKT³.

Jakobsonův model by mohl vyvolat dojem, že porozumění sdělovanému je jasně daný, jednoduchý proces, probíhající vždy a pro všechny stejně. Pravdou však je, že porozumění je proces vysoce individuální. Na podporu tohoto tvrzení zmiňme vliv expektace (očekávání) na průběh komunikace. *„Recipient ještě dříve než začne text skutečně vnímat a mentálně reprezentovat, si zpravidla vytvoří na základě své předchozí zkušenosti s podobným typem textů, na základě zkušenosti s tímž produktorem nebo produktorem ze stejného prostředí, na základě zkušeností s podobným typem komunikačních událostí určitou představu o obsahu a stavbě textu (někdy i o užitých komunikačních prostředcích) a s touto představou vstupuje do komunikační události, přistupuje k textu“* (Nebeská, 1992, s. 61). Recipient očekává, předjímá (anticipuje) obsah sdělení. Přes tato očekávání recipient vnímaný text i filtruje. Nebeská (2002, s. 323) uvádí příklady: *„Sdělení důvěryhodného odborníka o vlastnostech nového výrobku přijme s respektem, zatímco totéž sdělení v reklamě může vzbudit podezření. Podobně učitel ve škole může přistupovat jinak k omluvě žáka vzorného a jinak k omluvě žáka problémového.“* Expektace jsou přirozeně osobní, individuální, a proto

¹ Jakobson, 1995, s. 77-78.

² Podobným doplňováním a upravováním vznikaly tzv. inferenční modely komunikace (srov. Wilson, 1998). Významy jsou v nich inferovány, nikoli dekodovány. Mohlo by se zdát, že jsou pro naše účely vhodnější, ale protože tyto modely pracují především s nonverbální komunikací a důležitou roli v nich hraje mimika a řeč těla, nebudeme je ve spojení s psanými texty prezentovat jako hlavní.

³ srov. komunikační modely Lasswella (Narula, 2006, s. 26), Shannon-Weavera (Narula, 2006, s. 26-29), Schramma (Narula, 2006, s. 30-31), ad.

tak mohou být v souladu nebo naopak nesouladu s přijímaným textem a očekáváním produktora. To následně usnadňuje či komplikuje porozumění.

Na porozumění textu mají značný podíl také inference. Inference jsou: „*Psychické procesy, které člověku umožňují zařadit slyšené n. čtené texty stejně jako jiné vnímané jevy do kontextu jeho vlastních znalostí o světě.(...) jsou procesy usuzování, vyvozování nových informací z informací známých, domýšlení, překlenování mezer. Propojují informace verbální a neverbální*“ (Nebeská, 2002, s. 179). Inference a jejich tvoření jsou tedy velmi subjektivní. Díky inferování příjemce vyrozumí z textu více, než je v něm doslova uvedeno, ale každý příjemce si text může interpretovat po svém. Vliv na toto vysuzování má několik faktorů, zejména pak, jak říká Altmann (2005, s. 143), všeobecná zkušenost a znalost světa⁴. Tuto zkušenost máme každý jinou (dáno např. věkem, vzděláním, profesí, prostředím, kde žijeme apod.), odlišná je rovněž motivace k porozumění, příjemce musí především chtít textu porozumět, snažit se o to. V neposlední řadě mají na schopnost inferovat vliv i momentální psychický a fyzický stav jedince.

Inferencí existuje několik druhů. Různí odborníci je však také různě dělí (srov. Field, Enkvist). Stručný ale komplexní přehled, jehož se zde budeme držet, uvádí Nebeská (2002, s. 179 – 180), podrobně rozpracovanou klasifikaci možno vidět např. u Honkové (2010). Základní dělení je na inference implicitní a explicitní. **Implicitní** jsou takové, jež si neuvědomujeme, nevytváříme je záměrně, ale jsou naprosto nezbytné k porozumění textu. Příklad takové inference je *Kůrovec napadl 80 % stromů. Proradný brouk způsobil největší zkázu, jakou tento les zažil.* – kůrovec je brouk, je to škůdce, proradný brouk je zde jiným pojmenováním kůrovce. **Explicitní** inference jsou pak takové, které vyžadují vědomé úsilí, snahu recipienta o rozklíčování informace v textu. Dochází k nim u snahy porozumět nejednoznačným větám či obtížnějším textu. Explicitní inferenci vyžaduje např. tento text: *U ambenonia jsou nežádoucí účinky vystupňováním jeho účinků farmakologických.*

Dále Nebeská (tamtéž) uvádí inference **přemost'ovací**, které jsou svou funkcí blízké implicitním, a **elaborativní**, které „*nejsou nezbytné, vytváříme si je za pomoci představivosti navíc, např. ukrojil si chleba zpravidla recipient rozšíří o představu nože.*“ Tyto inference nás budou zajímat ve spojitosti s kuchařskými recepty. Obvykle v nich totiž nebývá uváděno, čím máme některé činnosti provádět (výjimku tvoří například kuchařky pro děti), recipient si tak musí domyslet, že se krájí nožem (může si přidat i prkénko), klepe paličkou, cedí cedníkem, maže mašlovačkou, loupe škrabkou, že maso dáváme do trouby v pekáčku, nikoli samotné,

⁴ V zahraničních textech tzv. background knowledge.

podléváme lžící, ne rukou, a mnoho dalšího. Tímto jsou recepty poměrně specifické, v jiných typech návodů, zejména technických, například k sestavování nějakého objektu, jsou přesně popsány druhy šroubů i šroubováků, které máme použít, jsou více explicitní. Stejně tak v příbalových informačních letácích k lékům bývá uvedeno, že kapky máme nakapat na lžičku, do vody nebo na kostku cukru. Z druhů inferencí je v našem zájmu ještě inference **referenční** umožňující recipientovi porozumět, k čemu odkazují zájmena. Tak například u věty: *Mezitím si uvaříme těstoviny, propláchneme je studenou vodou a přidáme zelí.* poznáme, že zájmeno *je* odkazuje k těstovinám. Dále Nebeská (tamtéž) uvádí inference **kategoriální, logické a aditivní**. Jak vidíme, **inference jsou opravdu nezbytné pro pochopení významu a celkové porozumění textu.**

Pro ucelený přehled si ještě popíšeme, jak probíhá pochopení významu v našem mozku. To popisuje např. Altmann⁵ (2005, s. 140) „*Ve skutečnosti je význam to, co se děje při aktivaci určitého nervového okruhu na určitém místě v mozku.*“ Zjednodušeně lze říci, že význam každého slova vyvolává aktivitu určitých neuronů. To znamená, že kdykoli uslyšíme (uvidíme) například slovo *slunce*, aktivují se stejné neurony a dojde ke stejnému vzorci nervové činnosti, zatímco když uslyšíme slovo *bota*, aktivuje se neuronový okruh jiný (však opět vždy stejný). Podstatné také je, že tyto aktivované neurony se mohou u jednotlivců odlišovat: „*Mohou mít nepatrně odlišné spoje se sousedními neurony, mohou být větší nebo menší, může jich být více, mohou být v jiné části mozku a podobně.*“ Zároveň však Altmann dodává, že „*Není důležité, že se neurony u jednotlivých lidí liší, pokud jsou vždy aktivovány ve stejné situaci.*“ Co je tedy důležité? Psycholingvisté se shodují na tom, že zkušenost. Zkušenost, z níž vyplývá znalost. Znalost situací, v nichž lze dané slovo adekvátně použít⁶. Na základě zkušeností si ze slov a vět vytváříme mentální obrazy. Představujeme si danou věc, danou situaci, včetně fyzických charakteristik, včetně kontextů, tvoříme si jakési obrazy, filmy, modely, a s těmito obrazy poté pracujeme. Když si tedy přečteme pokyn „*Za stálého míchání přivedeme k varu,*“ pravděpodobně si představíme sami sebe, jak stojíme u vařiče a mícháme obsah v nějaké nádobě, určitě v té představě máme také něco na sobě – domácí oblečení, zástěru, cokoli v čem buď momentálně jsme oblečení nebo v tom nejčastěji vaříme. Také si představíme míchací nástroj, někdo dřevěnou vařečku, někdo kovovou lžící,

⁵ srov. OECD, 2003 (UNDERSTANDING THE BRAIN: TOWARDS A NEW LEARNING SCIENCE OVERVIEW, s. 24-28)

⁶ Nebeská (2002, s. 53-54) hovoří o tzv. mentálních reprezentacích definuje je jako „*soustava mentálních vzorců v mysli jedince, v nichž jsou uloženy jeho opakované komunikační zkušenosti. Zahrnuje věcné znalosti na různých stupních obecnosti, komunikační prostředky (verbální i neverbální) i znalosti o tom, jak komunikační prostředky užívat (komunikační normy).*“

představíme si hrnec nebo pánev určité velikosti, směr, kterým mícháme apod., představíme si obraz celé té situace a tento obraz potom napodobíme v reálném životě. Tyto představy opět vyplývají z našich (individuálních) zkušeností. **Zkušenost je základním kamenem porozumění.**

Důležitost inferencí a zkušenosti doložíme ještě na konkrétním příkladu.

Mezitím si uvaříme těstoviny, propláchneme je studenou vodou a přidáme zelí.

U pouhé této jedné věty si musíme uvědomit (vytvořit potřebné inference), kolik úkonů znamená uvařit těstoviny (1. vzít hrnec, 2. naplnit ho vodou, 3. zapálit ploténku, 4. dát hrnec na oheň 5. do vroucí vody vhodit těstoviny, 6. uvařit je do požadované měkkosti), dále, že uvařené těstoviny nejdříve scedíme, pak je propláchneme studenou vodou (ještě v cedníku), dáme je do nádoby a do té nádoby k nim přidáme zelí. Po jazykové stránce si musíme uvědomit například, že zájmeno *je* odkazuje k těstovinám (referenční inference). To je několik kroků, které nejsou v textu napsané (jsou obsaženy jen implicitně). Většina z nás si řekne, že *to uděláme přece automaticky*. Tato automatika ale nevzniká sama sebou, nýbrž na základě naší zkušenosti. Hovoříme přitom o vícere zkušenosti. Zkušenosti se světem obecně, zkušenosti s oblastí, jíž se text a činnost týká, a zkušenost s konkrétním typem textu. V souvislosti se zájmeny toto potvrzuje Honková (2010, s. 44): „*Přiřazování zájmen k jejich referentům probíhá automaticky, aniž bychom si to uvědomovali. Je to součástí naší každodenní zkušenosti s porozuměním mluveným a psaným textům. Uvědomujeme si ji až v okamžiku, kdy naše znalosti a zkušenosti selhávají a nejsme schopni určit, k čemu zájmeno odkazuje. K tomu dochází zejména tehdy, pokud nemáme zkušenost s určitým typem textů nebo s oblastí lidské činnosti v textu popisovanou.*“

Co když ale přijdou navíc na řadu slova, která nejsou zcela jednoznačná? Co taková zpěnit, dozlatova, osmahnout, utřít? V gastronomických slovnících⁷ se setkáme povětšinou s překlady, případně výklady cizojazyčných pojmů, významy slov jako zpěnit a zesklovatět nenalezneme nikde. Přistupme tedy k dalším slovníkům.

V Tezauru jazyka českého (Klégr, 2007) nalezneme slovo **zpěněný** (s. 191), vyskytuje se však výhradně ve spojení se vzduchem a to vedle slov *pěnicí se, pěnivý, pěnový, napěněný, pěnovitý, našlehaný, nakypřený, kvasivý, kypivý, kypící, bublající, bublinový, bublinkatý, šumivý, perlivý*. **Zpěněnost** (s. 226) je potom definována jako neprůhlednost. Dále tam najdeme výrazy zeskelnit a zeskelnatět, obojí pod pojmem tvrdost s významem zkamenět.

⁷ např. Poštulka, 2004; Beránek, 2005

Jistě ale nehodláme naši cibuli přetvořit v kámen, co s ní tedy máme udělat? Slovo **osmahnout** nacházíme v Tezauru ve dvou významech – hnědnout (s. 228) a kráslit se (s. 451 – 452), nás bude zajímat první význam. Osmahnout se zde vyskytuje vedle slov *zhnědnout, zahnědnout, prohnědat, ožehnout*, ale také *spálit, opéci, opálit, opálit se do bronzova, nachytat bronz*.

Výraz **utřít** má uplatnění dokonce ve čtyřech oblastech jakožto: *přehádat* (s. 240; 242), *uklidit* (s. 340), *usadit* (s. 281), *vysát* (s. 193) ani jeden však pro nás není relevantní. Mám-li tedy utřít máslo nebo sůl s česnekem, ubiji je argumenty či na ně vezmu kus látky a saponát?

Odpověď na to, co s česnekem nám dává Slovník slovesných, substantivních a adjektivních vazeb a spojení (Svozilová, Prouzová, Jirsová, 2005, s.419), kde jako třetí význam slova utřít uvádí „*něco; něco s něčím; z něčeho (třením zpracovat⁸): Nakonec utřete česnek a přidáte ho do směsi. – Česnek utřu se solí. – Z bílků utřeme sníh, který opatrně vmícháme do těsta.*“ Stačí nám tedy třít, třením zpracovat. Jak a čím takové tření provést se však už neuvádí.

Tentýž slovník (s. 564) obsahuje slovo **zpěnit** „*dok. něco: Jako základ šťávy zpěníme olej na cibuli.*“ zesklivatět ne, osmahnout ne, osmažit ano (s. 197) jako „*dok. něco: Cibulku lehce osmažíme a zalijeme vývarem.*“

Lze říci, že o mnoho moudřejší po přečtení výkladů ze slovníků nejsme⁹. Jak takové situace tedy řešíme? Vytváříme si potřebné inference, využíváme čtenářských strategií (více o nich níže) a také se opět dostáváme k tomu, o čem se zmiňuje Altmann, pojmy si vyložíme (a jednáme) na základě zkušenosti.

1.1 Čtenářská gramotnost

V souvislosti s porozuměním textu se setkáváme s pojmem funkční nebo čtenářská gramotnost. Dle Doležalové (2005, s. 45-46) je používání těchto dvou pojmenování nejasné. Dále uvádí, že čtenářskou gramotnost můžeme chápat jako součást gramotnosti funkční. Přestože osobně preferuji širší označení funkční gramotnost, současným trendem v odborné literatuře je užívání pojmu čtenářská gramotnost, v této práci budeme tento trend následovat.

⁸ Zvýrazněno D. B.

⁹ Lepší vysvětlení lze nalézt např. u Zimové (2001, s. 302) „*Podobnou funkci mají např. i terminologická spojení typu zpěníme cibuli (tj. rozkrájenou cibuli vloženou do horkého tuku necháme na ohni tak dlouho, až z ní vysmahne voda, což znamená, že cibule změkne a nezežloutne) nebo osmahneme cibuli (což znamená ponechat rozkrájenou cibuli v horkém tuku tak dlouho, až nabude barvy světlé slámy.*“

Existuje mnoho vymezení čtenářské gramotnosti, od jednoduchých: „*Samotné čtenářství má tři podstatné a úzce související součásti. Jednu představuje dovednost číst (technické zvládnutí čtenářských dovedností, gramotnost v původním slova smyslu), druhou dovednost porozumět běžným textům¹⁰ (funkční gramotnost) a rovněž [...] kritický výběr a kritické posouzení obsahu textů, třetí pak ochotu a potřebu číst (čtení pro radost)*“ (Mertin, 2004, s. 16-18) po komplexnější: „*Čtenářská gramotnost je celoživotně se rozvíjející vybavenost člověka vědomostmi, dovednostmi, schopnostmi, postoji a hodnotami potřebnými pro užívání všech druhů textů v různých individuálních i sociálních kontextech.*“ (VÚP, 2011, s. 9) či „*Číst dovede ten, kdo je schopen vyhledat, získat a číst s porozuměním odpovídajícím způsobem a v odpovídající kvalitě neznámý text podstatný pro svůj osobní, profesionální nebo společenský život nebo pro svůj osobní růst, a to přiměřeně svému záměru a situačním podmínkám*“ (Šebesta, 1999, s. 81).

1.1.1 Testování čtenářské gramotnosti

Čtenářská gramotnost je definována i v rámci mezinárodních projektů PISA (Programme for International Student Assessment) a PIRLS (Progress in International Reading Literacy Study).

Testování PISA je organizováno OECD¹¹. Cílem projektu je zjistit, na jaké úrovni je gramotnost patnáctiletých žáků (odpovídá věku žáků posledních ročníků povinné školní docházky¹²). Zkoumány jsou tři oblasti gramotnosti: čtenářská, matematická a přírodovědná. V České republice probíhá testování od roku 2000. V tomto roce a v roce 2009 byla předmětem zkoumání čtenářská gramotnost. Čtenářská gramotnost je dle PISA „*Schopnost jedince rozumět psaným textům, přemýšlet o nich a využívat je za účelem dosažení vlastních cílů, k rozvoji vlastních vědomostí a potenciálu, a účasti ve společnosti*¹³“ (OECD, 2009, s. 14).

Pro přehled rozsahu testování „*V roce 2009 se testování v České republice účastnilo 7500 patnáctiletých žáků z 290 různých druhů škol (základní školy, víceletá gymnázia, gymnázia čtyřletá, střední odborné školy, v nichž je studium ukončeno maturitní zkouškou,*

¹⁰ Zvýrazněno D.B.

¹¹ Organizace pro hospodářskou spolupráci a rozvoj

¹² „*V rámci PISA jsou testováni žáci určitého věku, nikoli žáci v určitém ročníku, jak tomu bylo ve dříve realizovaných mezinárodních výzkumech (např. výzkum TIMSS). Věk testovaných žáků je 15 let, neboť zhruba v tomto věku končí ve většině zemí OECD povinná školní docházka.*“ Česká školní inspekce ČR: PISA 2009. [online].

¹³ přeložila D.B.

střední odborné školy, v nichž studium není ukončeno maturitní zkouškou, speciální školy“ (Kraplová, 2011, s. 9). Testují se tři hlavní schopnosti: získávání informací, zpracování informací a zhodnocení textu. V rámci těchto oblastí se zkoumají tyto konkrétní dovednosti (Kraplová, 2011, s. 9-11)¹⁴:

- nalezení informací,
- celkové porozumění,
- interpretace,
- posouzení obsahu textu,
- posouzení formy textu.

Čtenářská gramotnost je zkoumána prostřednictvím písemného testu. Test obsahuje úlohy s výběrem odpovědi, kdy žák vybírá jednu správnou odpověď z více nabízených možností nebo volí odpověď ano/ne, a úlohy s vlastní tvorbou odpovědi. Časový limit pro vyplnění jsou dvě hodiny. Ukázkou zadání a otázky můžeme vidět níže.

Položka 1/26: zadání úlohy

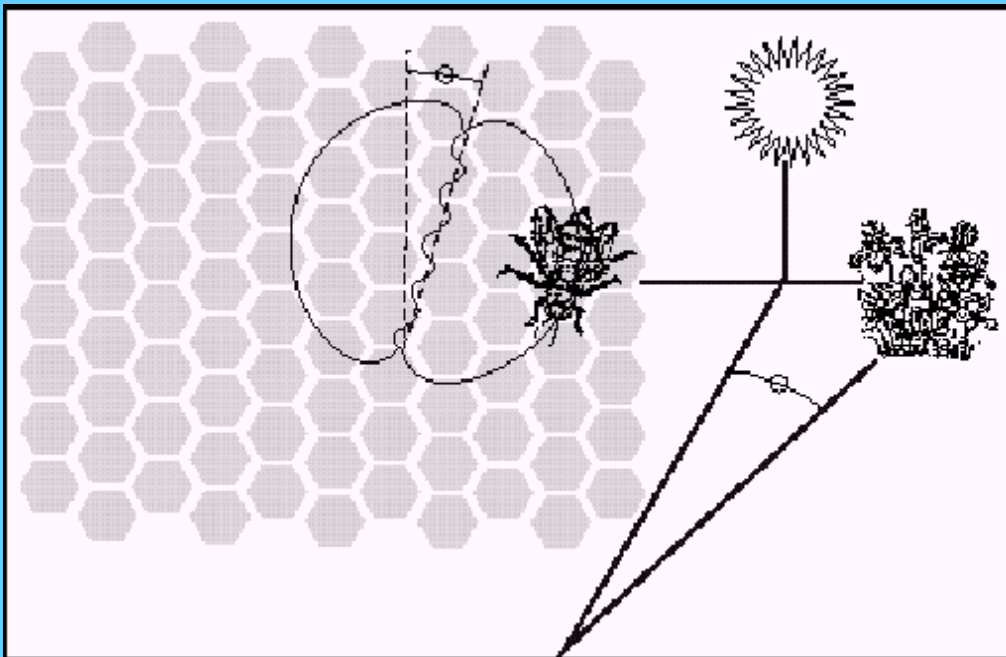
Následující informace pocházejí z jedné knížky o včelách. Pomocí těchto informací odpověz na otázky, které jsou za nimi uvedeny.

SKLIZEŇ NEKTARU

Včely vyrábějí med, aby se uživily. Je to jejich jediná základní potrava. V jednom úlu bývá 60 000 včel a přibližně třetina z nich je pověřena sklizní nektaru, který poté dělnice v úlu přeměňují v med. Menší počet včel plní funkci zásobovaček a průzkumnic. Ty hledají zdroj nektaru a pak se vracejí do úlu, aby sdělily ostatním včelám, kde se nachází.

Kde se zdroj nektaru nachází, dávají průzkumnice ostatním včelám najevo tím, že provádějí jakýsi tanec, jímž informují o směru a o vzdálenosti, kterou je nutno uletět. Během tohoto tance včela vrtí zadečkem ze strany na stranu a přitom se pohybuje po křivce tvaru číslice 8. Tanec se odehrává podle schématu zobrazeného na následujícím obrázku.

¹⁴ srov. Kraplová, Raabová, 2002, s. 15-17



Obrázek ukazuje včelu, která tančí uvnitř úlu na svislé stěně buněčné plástve. Jestliže středová osa čísllice osm směřuje přímo nahoru, znamená to, že včely naleznou potravu, poletí-li přímo směrem ke slunci. Je-li středová osa osmičky nasměrována doprava, potravu se nachází napravo od slunce.

Vzdálenost, která dělí potravu od úlu, je vyjádřena dobou, po kterou včela vrtí zadečkem. Jestliže je potravu blízko, včela vrtí zadečkem kratší dobu. Je-li potravu daleko, vrtí zadečkem dlouho.

VÝROBA MEDU

Když se včely vrátí do úlu a přinesou nektar, odevzdají jej dělnicím. Ty ho převracují kusadly a vystavují jej tak teplému a suchému vzduchu v úlu. V době sběru obsahuje nektar cukr a minerály smíchané s přibližně 80 % vody. O deset až dvacet minut později, kdy už se značná část vody odpaří, dělnice v úlu uloží nektar do buněk v plástvích, kde odpařování pokračuje. Po třech dnech med uskladněný v buňkách obsahuje přibližně 20 % vody. V tomto stádiu včely uzavřou buňky pomocí jakýchsi pokliček, které vyrábějí z včelího vosku.

Včely z jednoho úlu sbírají obvykle během jednoho období pouze nektar z jediného druhu květů a z jediné oblasti. Mezi hlavní zdroje nektaru patří ovocné stromy, jetel a kvetoucí stromy.

SLOVNÍČEK

<i>dělnice v úlu</i>	včely, které pracují uvnitř úlu
<i>kusadla</i>	část včelích úst

Položka 2/26: otázka s možností výběru odpovědi

Otázka 1: Včely

Proč včely tančí?

Aby oslavily úspěšnou výrobu medu.

Aby daly najevo, jaký druh rostliny průzkumnice našly.

Aby oslavily narození včelí královny.

Aby daly najevo, kde se nachází potrava, kterou průzkumnice našly.

Obr. 1 Ukázka úlohy PISA testu¹⁵

Projekt PIRLS definuje čtenářskou gramotnost jako „Schopnost rozumět formám psaného jazyka, které vyžaduje společnost a/nebo oceňují jednotlivci, a tyto formy používat. Mladí čtenáři mohou odvozovat význam z široké škály textů. Čtou, aby se učili, aby se zapojili do společenství čtenářů a pro zábavu.“¹⁶ Výzkum PIRLS je organizován IEA¹⁷ a zjišťuje úroveň čtenářské gramotnosti u žáků 4. ročníků základních škol. Zkoumá zejména tyto dovednosti¹⁸:

- vyhledávání informací,
- vyvozování závěrů,
- interpretace,
- posuzování textu.

Konkrétní činnosti spojené s vyhledáváním informací jsou například: *nalezení informace, která odpovídá danému účelu čtení, vyhledání určitých myšlenek, vyhledání definic slov nebo slovních spojení, rozpoznání prostředí, v němž se odehrává příběh (místa, času apod.), nalezení hlavní myšlenky (pokud je v textu přímo uvedena)*¹⁹. Činnosti spojené s vyvozováním závěrů jsou: *pochopení příčinné souvislosti mezi dvěma událostmi, vyvození hlavní myšlenky na základě řady tvrzení, určení osoby nebo věci, kterou v textu zastupuje zájmeno, nalezení zobecněných vyjádření v textu, popsání vztahu mezi dvěma postavami. Při interpretaci jde o: rozpoznání celkového poselství nebo hlavního tématu textu, posouzení jiných možností chování postavy v dané situaci, porovnání různých informací z textu, odvození nálady a atmosféry příběhu, uplatnění informací z textu v běžném životě. Mezi činnostmi spojené s posuzováním textu se řadí: posouzení věrohodnosti popisovaných událostí, popsání prostředků, které autorovi umožnily vytvořit neočekávaný konec příběhu, posouzení úplnosti*

¹⁵ zdroj: Ústav pro informace ve vzdělávání: PISA test. [online].

¹⁶ Převzato z Ústav pro informace ve vzdělávání. [online].

¹⁷ Mezinárodní asociace pro hodnocení výsledků vzdělávání

¹⁸ ÚÍV, 2010, s. 22-25

¹⁹ tamtéž

nebo srozumitelnosti informací uvedených v textu, rozpoznání autorova názoru na hlavní téma textu. Jak vypadá úloha zkoumající zmíněné dovednosti, můžeme vidět níže.

Vyrobte si žížalí líheň

Žížaly je těžké pozorovat, protože nemají tělo světlé. Ideálně by vychly, měly se pryč a světlo se nerozptí, takže vidět. Abyšme mohli pozorovat, jak žížaly žijí a čím se živí, vyrobte si žížalí líheň podle našeho náčrtku. Pak najdete dvě až tři žížaly a dejte je dovnitř. Myslete na to, ohříváte žížaly natáhla a tím jim neublíží, jejich tělo je pokryté vlhkostí, která se právě přitáhne v pláň.

Budete potřebovat

- krabice od bot
- lepidlo pásku
- tužku
- nůžky
- velkou plechovou lžev
- hrnek písku
- 5 hrnků vlákné dřevěné zrnky
- kostičky cibule a brambor

1. Přilepte jednu stranu víka ke krabici od bot, aby se otevřelo jako dvířka. Tužkou proreže do té strany krabice, která je nahoru, otvory, aby do žížalí líheň mohl proudit světlo a vzduch.
2. Odřízněte vlákné zrnko. Pak do ní solidně nasypete vrstvu zeminy a písku. Nahoru nasypete kostičky brambor a cibule.
3. Opatrně spustěte žížaly dovnitř, jak postelíte lžev do krabice a zavěste dvířka. Vše pozorujte čtyři dny venku na chladném suchém místě.
4. Po čtyřech dnech se vraťte a podívejte se do líheň. Co se stalo s pískem a zemínou?

Nezapomeňte: až dokončíte tento pokus, vraťte žížaly tam, kde jste je našli.

Co se stane?
Do žížalí líheň se vrstvy písku a zeminy promíchají.

Proč?
Žížaly promíchají písek a zemiň, když vylézají na povrch za potravou a pak se zavrtávají zpátky pod zem, aby unikly před světlem.

Podle Rozvoje a učení v úvodní části učebnice je také popsáno vzhledně následující: Účastníci Pířování (11. třídy), 2010. Tato vyrobte-li žížalí líheň, můžete se naučit a uvidíte, jak žijí.

Obr. 2 PIRLS ukázka zadání²⁰

Otázky 11–13 se týkají pokusu se žížalami

11. Seřaď jednotlivé věty podle toho, jak budeš postupovat při výrobě žížalí líheň. První větu jsme očíslovali za tebe.

_____ postav líheň do krabice od bot

_____ k. proreže otvory do té strany krabice, která je nahoru

_____ spustě dovnitř žížaly

_____ přidej brambory a cibuli

_____ naplň líheň zemínou a pískem.

12. Vysvětli, proč je důležité nasypat do líheň vrstvy zeminy a písku.

13. Vysvětli, proč je v pokusu se žížalí líheň důležité nasypat na povrch zeminy cibuli a brambory.

14. U každého pokusu jsou ve zvláštním rámečku otázky Co se stane a Proč. Co je smyslem těchto rámečků?

A) vysvětlit postup pokusu
B) informovat nás, co k pokusu potřebujeme
C) informovat nás, co dělat, když pokus dokončíme
D) vysvětlit, co jsme viděli

15. Který z těch tří pokusů ti připadal nejzajímavější? Vysvětli svou odpověď pomocí informací z textu.

Obr. 3 PIRLS ukázka otázek²¹

V České republice také vznikly projekty zkoumající čtenářskou gramotnost. Jsou jimi SCIO – Eskalátor (SCIO, 2008) a KALIBRO (Boltík, Souček, 2013). V roce 2011 proběhl

²⁰ zdroj: ÚÍV, 2010, s. 74 – 75.

²¹ zdroj: ÚÍV, 2010, s. 80 – 81.

test čtenářské gramotnosti v rámci projektu PRO23 (SCIO, 2012) organizovaném SCIO. V těchto testech se zkoumají stejné schopnosti a dovednosti jako ve výše zmíněných mezinárodních testech, rovněž neposkytují odlišné definice čtenářské gramotnosti, nebudeme se jimi tedy v této práci podrobněji zabývat.

Za čtenářskou (funkční) gramotnost tedy považujeme schopnost efektivní práce s psaným textem. Zahrnuje nejen schopnost „technického čtení“, umění číst písmena a slova, ale především schopnost využít informace v textu obsažené, schopnost informace analyzovat, porovnávat s informacemi již získanými, vysuzovat logické závěry, rozeznat informace důležité od těch méně důležitých, schopnost následovat instrukce, schopnost číst s porozuměním. Funkčně gramotný člověk by tak měl být schopen mimo jiné též následovat pracovní návody, tj. umět si dle návodu zapojit televizor, zhotovit pokrm dle receptu nebo správně užít lék.

1.1.2 Čtenářská gramotnost neslyšících osob

Respondenty výzkumu, který je součástí této diplomové práce, jsou rovněž neslyšící osoby, je tedy vhodné zmínit se o problému čtenářské gramotnosti ve vztahu k nim. Jak ukázaly výsledky různých testů gramotnosti²² (např. test provedený Mühlovou r. 1989, Kuchlerem a Velehradskou r. 1997, Polákovou r. 2000) u sluchově postižených osob, zejména dětí, úroveň funkční gramotnosti u neslyšících je nízká. Jejich čtenářský a kalendářní věk nejsou v souladu. To, co zvládají slyšící děti ve druhém ročníku povinné školní docházky, dělá potíže neslyšícím žákům devátých ročníků základních škol.

Hlavními příčinami jsou (a) pozdní/žádné vystavení podnětům, které by vhodně stimulovaly jazykový vývoj dítěte²³ (až 95 % neslyšících dětí se rodí slyšícím rodičům a jejich jazyk jim není smyslově přístupný – dítě nevnímá, když kolem něj někdo mluví; navíc se stává, že rodiče několik měsíců až let o tom, že jejich dítě neslyší (slyší špatně), ani nevědí)

²² Více o nich např. Poláková, 2000. Souhrn výsledků zahraničních studií proběhnuvších v letech 1963-2005 poskytuje Luckner, Handley, 2008.

²³ Podle tzv. hypotézy kritického období si (první) jazyk může člověk osvojit pouze, je-li mu vystaven během prvních let života. Pro podporu této hypotézy existuje několik důkazů, mezi nimi i případ dívky Genie či ženy Chelsea: „*Chelsea, another case of linguistic isolation, is a woman whose situation also supports the critical-age hypothesis. She was born deaf but was wrongly diagnose as retardér. When she was thirty-one, her deafness was finally diagnose and she was fitted with hearing aids. For years she has received extensive language training an therapy and has acquired a large vocabulary. However, like Genie, Chelsea has not been able to develop grammer*“ (FROMKIN, RODMAN, HYAMS, 2011, s. 64).

a (b) systém vzdělávání těchto dětí, kdy jsou ve školách vyučovány v češtině (často mluvené), tedy v jazyce, jenž si nemohly osvojit přirozenou cestou.

Nedostatečně rozvinutá znalost jazyka je pak předpokladem pro problémy se čtením s porozuměním. Jaké mají neslyšící konkrétní problémy se čtením uvádí Komorná (2007). Autorka předkládá několik potíží souvisejících s omezenou znalostí slovní zásoby:

Neslyšící čtenáři:

- *mají omezený rozsah slovní zásoby,*
- *mají problémy se zapamatováním si a vybavením nové slovní zásoby,*
- *neztotožní význam určitého slova s odpovídajícím pojmem, i když příslušný pojem znají,*
- *neznají pojem, k němuž určité slovo odkazuje (souvisí s omezeným spektrem znalostí a zkušeností),*
- *objevuje se u nich tzv. nestálost slovní zásoby (neslyšící je v jednom případě schopen identifikovat význam daného slova, v jiném případě však totéž slovo nepozná),*
- *mají potíže s porozuměním slovní zásobě abstraktní povahy,*
- *neznají synonymní výrazy (neslyšící zná pro daný pojem jedno slovo, ale s jiným slovem, které znamená totéž, si tento pojem spojit nedokáže),*
- *neznají totéž slovo různých významech,*
- *zaměňují významy vizuálně podobných slov (slov, která obsahují stejné nebo podobné hláskové skupiny, tzn. vypadají podobně apod.),*
- *nejsou schopni rozpoznat určité známé slovo v různých tvarech (to souvisí s gramatickou stavbou jazyka),*
- *nejsou schopni identifikovat určitého slovo v různých kontextech (lexikální jednotky se nevyskytují izolovaně, ale jsou zapojeny do struktury různých vět, význam určitého slova proto vyplývá z kontextu, tj. z okolí v jakém je užito).*

Za další závažné problémy považuje Komorná (tamtéž) omezenou znalost gramatické stavby jazyka: „*Neumí pracovat s gramatickými kategoriemi jmen a sloves (rod, pád, číslo, slovesná osoba, čas, rod, způsob atd.) a neovládají ani způsoby vázání jednotlivých textových jednotek do souvislého textu (syntaktické prostředky).*“ omezené znalosti obrazného vyjadřování (přenesené významy, přirovnání, rčení...) a nedostatečnou úroveň znalostí vztahujících se k obsahu textu, k čemuž dodává: „*K problémům souvisejícím s omezeným znalostním a zkušenostním základem neslyšících čtenářů musíme navíc připočítat nezanedbatelný vliv faktorů spojených s minimální motivací k četbě, s nezájmem až nechutí*

cokoli číst. Neslyšící neradi čtou, protože tato činnost je pro ně většinou spojena s marným úsilím a neúspěchem.“

1.2 Čtenářské strategie

Ve chvílích, kdy jsme konfrontováni s obtížným textem a naše základní čtenářské dovednosti nejsou pro pochopení textu dostačující, aktivujeme určité čtenářské strategie. Jak uvádí Najvarová (2008, s. 69) „*Čtenářské strategie jsou záměrné, zaměřené postupy, které kontrolují a modifikují čtenářovu snahu dekódovat text, porozumět slovům a vytvářet význam textu.*“²⁴ Těchto strategií existuje velké množství, jako základní se obvykle uvádí sedm až osm. Najvarová, která vychází z klasifikací Vaughna (1984) a Tompkinsonové (2006), uvádí těchto osm: předpovídání (predicting), propojování informací (connecting), vizualizaci (visualizing), kladení otázek (questioning), identifikaci hlavních myšlenek (identifying the big ideas), vytváření souhrnů (summarizing), kontrolování (monitoring) a hodnocení (evaluating). Power²⁵ uvádí sedm čtenářských strategií:

1. ***Activating background knowledge to make connections between new and known information.*** Tedy aktivaci svých znalostí o světě, abychom mohli usouvztažnit informace nové s informacemi, které již máme. Power upozorňuje, že tuto činnost ještě můžeme rozdělit do tří skupin *text-to-self*, *text-to-text*, *and text-to-world*, tedy kdy nový text porovnáváme se zkušenostmi se sebou, s jinými texty a se světem obecně.
2. ***Questioning the text.*** Kladení otázek. Čtenář si klade k textu relevantní otázky.
3. ***Drawing inferences.*** Vytváření inferencí. Pod tímto bodem Power uvádí to, co např. Tompkinsonová (2006, s. 229) nazývá předpovídání. Píše, že čtenáři využívají své předchozí znalosti o tématu nebo v průběhu čtení o předešlém textu, a na základě toho jsou schopni předpovědět, co by se mohlo dít dál.
4. ***Determining importance.*** Schopnost rozpoznat důležité, vybrat z textu podstatné informace.
5. ***Creating mental images.*** Během čtení textu si vizualizujeme, co čteme, představujeme si, jak vypadají různé situace, prostředí, osoby, činy, vytváříme si mentální obrazy čteného.

²⁴ srov. Power: „A "strategy" is a plan developed by a reader to assist in comprehending and thinking about texts, when reading the words alone does not give the reader a sense of the meaning of a text.“

²⁵ Choice Literacy. POWER, B. *What are the Seven Reading Comprehension Strategies?* [online].

6. ***Repairing understanding when meaning breaks down.*** Když čtenář během čtení zjistí, že nějaká informace v textu nedává smysl, nepokračuje ve čtení, ale zastaví se a pokouší se situaci napravit. K nejčastějším prostředkům této nápravy patří opakované čtení (re-reading). Čtenář přitom nemusí vždy opakovaně číst celý text, nýbrž například několik odstavců předcházejících informací, která nedávala smysl.
7. ***Synthesizing information.*** Sloučení, spojení, propojení informací. Tato strategie je uvedena jako nejdokonalejší, neboť v sobě kombinuje více postupů – spojování, kladení otázek a inferování a vede ke kompletnímu porozumění a schopnosti naložit s informacemi získanými v textu v běžném životě.

1.2.1 Specifické čtenářské strategie neslyšících osob

Neslyšící osoby také využívají při čtení výše zmíněné strategie, zkoumaly je například Banner a Wang (2011). Seznam těchto strategií můžete vidět v příloze C, kde je uvedena tabulka z dané studie. Avšak mimo běžných čtenářských strategií, využívají neslyšící osoby ještě postupy pro ně specifické. Využívají je zejména, když mají odpovídat na otázky k textu (úlohy ve škole, výzkumy). V našem prostředí o nich píše např. Poláková (2001, s. 207 – 219). „*Analýzou získaných dat se potvrdila zjištění výzkumů čtenářských schopností sluchově postižených realizovaných v USA, že v těch případech, kdy si neslyšící respondenti nejsou jisti tím, zda porozuměli textu či otázce, využívají při řešení testových úkolů specifických strategií*“ (s. 210). Zmiňuje tři: strategii slovně-myšlenkových asociací, strategii vizuálního porovnávání, strategii využívání vlastních zkušeností.

Strategie slovně-myšlenkových asociací – využívají neslyšící čtenáři ve chvíli, kdy mají dané možnosti odpovědí k otázce k textu (multiple-choice). Vybírají odpověď na základě asociace slov obsažených v otázce a slov obsažených v nabídce možností nebo textu.

Strategie vizuálního porovnávání – čtenář hledá stejná nebo vizuálně podobná slova, která se objevují v možnostech odpovědí i v textu. „*Sluchově postižení respondenti využívají tento postup i v případě, kdy mají vyvářet vlastní odpovědi a to tak, že opíší (resp. zvolí jako odpověď) tu část textu, která obsahuje stejná (podobná slova) jako zadání příslušné otázky.*“ (s. 210)

Strategie využívání vlastních zkušeností – čtenáři se řídí vlastní zkušeností se situací v textu popisovanou a nutně nehledí na informace obsažené v textu.

Použijí naši respondenti ve výzkumu některé z těchto strategií?

1.3 Porozumění – jazykové prostředky

V této práci se budeme zabývat především jazykovými prostředky, které porozumění usnadňují respektive přímo umožňují. Jsou to tzv. prostředky koherence²⁶ textu. Hoffmannová (1997) mezi ně řadí koreferenci, elipsu, substituci, lexikální kohezi - opakování, synonymii, vztah hyponym a hyperonym, kohyponymii a antonymii, spojování pomocí konektorů a tematickou posloupnost. Tyto prostředky jsou nezbytné pro to, aby recipient rozuměl návaznosti vět v textu, a tudíž i celkovému smyslu textu. Jednotlivé prostředky si představíme a usouvztažíme je se zvolenými druhy pracovních návodů.

Koreference – výrazy v textu odkazují ke stejnému referentu; rozlišujeme koreferenci gramatickou a textovou, gramatickou reprezentují vztažná zájmena a pozorujeme ji zejména u příbalových informačních letáků, textovou koreferenci reprezentují anafora a katafora²⁷, z těchto dvou prostředků převažuje v obou typech návodů užití anafory.

Elipsa – též výpustka; Autor uvede na začátku textu („vlevo“) téma výpovědi a v dalším textu ho vypouští, neopakuje jej ani nevyužívá zájmena či synonymního výrazu. Dochází zde k tzv. anaforickému navazování. Elipsa je jazykový prostředek typický pro kuchařské recepty. Autoři se tak vyhýbají nadměrnému opakování výrazu (k němuž v porovnání s jinými typy textů přesto dochází). Nejčastěji bývá vynechán objekt v akuzativu: *Brambory oloupeme, pokrájíme (0) a uvaříme (0) v osolené vodě téměř doměkka. Rajčata krátce vložíme do vroucí vody, vyjmeme (0), zchladíme (0), oloupeme (0) a nakrájíme (0) na kostičky.* Elidována bývají také adverbialní určení: *Měkké maso vyjmeme, po ochlazení odebereme z kostí, nakrájíme, vložíme zpět do polévky, přidáme (0) strouhanku z nudlového těsta a ještě několik minut povaříme.* Objevuje se i elize podmětu a to v případech, kdy jej reprezentuje adjektivum: *Upečený (0) potřeme sněhem, posypeme cukrem a zapečeme.* Více příkladů tohoto typu v části adjektiva v kapitole 3.2. Elipsa se v textech příbalových informačních letáků vyskytuje v menší míře. Např. *Léčivá látka acetylcystein rozpouští*

²⁶ Koherence – *Spojitosť textu implikující jeho vnitřní organizovanost, jež je konstitutivním rysem textovosti; vlastnost a výsledek kognitivních procesů (proto někdy též spojitost na úrovni hloubkové struktury; koheze). Též spojitost dvou n. více lineárně uspořádaných segmentů textu, konstituovaná gramatickými a lexikálními prostředky (v tomto smyslu se mluví spíše o kohezi textu).* (Karlík, Nekula, Pleskalová, 2002, s. 217)

²⁷ Při anafoře se v textu odkazuje k něčemu, co už bylo zmíněno. Opakem je katafora, kdy se odkazuje k něčemu, co v textu teprve zazní. Anafora a katafora přispívají ke spojitosti textu, usnadňují orientaci v něm.

všechny složky, které způsobují vazkost hlenu. Tím (0) podporuje vykašlávání a tlumí dráždivý kašel. Nacházíme zde však chybný typ elipsy, zeugma: *Bioparox nemá žádný nebo zanedbatelný vliv na schopnost řídit nebo obsluhovat stroje., Pokud byla vynechána jedna nebo několik dávek, doporučuje se vzápětí po tomto zjištění provést 2 vstříky do každé nosní dírky a 4 vstříky do úst a nadále pokračovat v běžném dávkování.*

Substituce – náhradu pozorujeme ve vztahu lexikální jednotka – zájmeno, kdy je nahrazen subjekt nebo objekt. Jak v kuchařských receptech, tak v příbalových informacích k lékům je však patrná tendence ponechávat lexikální jednotku a opakovat ji. Viz níže.

Opakování, synonymie – tyto dva prostředky záměrně uvádíme společně, neboť jak u kuchařských receptů tak u příbalových informací k lékům pozorujeme jasnou převahu opakování lexikální jednotky nad využitím synonymních výrazů²⁸. Důvodem je fakt, že pokud by se na jednu věc (ingredienci, nádobu, účinnou látku, formu léku²⁹...) odkazovalo více synonymními výrazy, mohl by čtenář pochybovat, zda se jedná o tutéž věc. Honková (2010, s. 38) dodává: „*Dalším důvodem je to, že v oblasti gastronomie nejsou ani synonymní výrazy v jazyce vytvořeny.*“

Užití hyponym a hyperonym – podřazenost a nadřazenost. V textech kuchařských receptů nacházíme zpravidla výrazy podřazené, užití hyperonyma by mohlo vést ke zmatení čtenáře. Neobjevuje se tak například: *Nakrájíme banány na plátky. Ovoce naklademe do formy na dort.* nebo *Po uvaření kolínka scedíme. Těstoviny přidáme do pánve a promícháme se směsí.* Obojí by mohlo evokovat, že se jedná o více druhů. U informací k lékům pozorujeme výskyt obou kategorií: *Podobně jako všechny léky, může mít i přípravek Bioparox nežádoucí účinky, které se ale nemusí vyskytnout u každého.* Zde se zařazuje přípravek Bioparox do nadřazené kategorie léků. Stejně tak se vyskytují kategorie lék (*tento lék*) – forma léku (*tablety*). Někdy nalezneme v jednom větném celku i více úrovní: *Přípravek Citalon je jedním z členů skupiny léků nazývaných „selektivní inhibitory zpětného vychytávání serotoninu“ (SSRI), což jsou antidepresiva.* Máme zde lék – antidepresivum – přípravek Citalon. Součástí všech příbalových informačních letáků je též upozornění obsahující

²⁸ srov. Macháčková (1984) pro kuchařské recepty: „*Totožnost přísad, meziproductů a productů se vyjadřuje opakováním substantivních pojmenování, zájmeny osobními, elipticky, nesamostatnými odkazovacími zájmeny ve spojení s pojmenováním, samostatně užitými odkazovacími zájmeny a v rámci jednoho souvětí též zájmeny vztažnými. Méně často se v pracovních předpisech užívá výrazů synonymních; uplatňuje se spíše snaha po jednotných pojmenovacích řadách.*“

²⁹ př. tableta, čípek

hyperonymum *Léčivé přípravky se nesmí vyhazovat do odpadních vod nebo domácího odpadu.*

Užití kohyponym – vztah souřadnosti. Důležité je, že „V kontextech se stejnou referenční platností nelze kohyponyma zaměňovat, vzájemně se vylučují...“ (Karlík, Nekula, Pleskalová, 2002, s. 549). Tak tedy ve výpovědi *Banán nakrájejte na plátky a naskládejte na vrstvu piškotů.* nelze nahradit *Jablka nakrájejte na plátky a naskládejte na vrstvu piškotů.* Přestože jsou to prvky jedné kategorie, nevytvořili bychom koláč banánový nýbrž jablečný, a záměna by tak nedávala smysl. Stejně tak u léků nemůžeme zaměňovat formy léku, obsažené látky apod., opět by se ztratil smysl textu a nemohli bychom mu plně porozumět.

Užití antonym – protikladnost. Využití antonymie v návodových typech textu nepozorujeme. Nemá zde své opodstatnění.

Užití konektorů – berme v úvahu konektory v nejužším smyslu³⁰, tedy spojovací prostředky spojku a relativum. V kuchařských receptech se vzhledem k převaze užití jednoduchých vět setkáváme s minimem spojek i relativ, můžeme zde ale nalézt spojku *a* (více v oddílu konjunkce v 3.2) a relativum vytvořené od tázacího zájmena *který*. Širší repertoár spojek a relativ využívají texty příbalových informačních letáků. Nacházíme zde nejčastěji spojky podřadící *jestliže, -li, pokud, protože, zda*, dále se vyskytují relativ *který*, a ta vytvořená od neurčitých zájmen *jaký(ch)koli(v), který(ch)koliv*.

Tematické posloupnosti – uspořádání témat (a rémat) v textu. „V kuchařských receptech se setkáváme převážně s návaznou tematizací rématu, s průběžným tématem, s derivací průběžného tématu, ale také s výpověďmi z hlediska aktuálního členění složitými. Jde o tzv. stažené (kondenzované) výpovědi. Pro kuchařské recepty je typická právě stažená výpověď s komplexním tématem.“ (Honková, 2002, s. 39) V případě příbalových letáků se nejčastěji setkáváme s průběžným tématem, nebo mají po sobě jdoucí výpovědi vlastní téma. S návaznou tematizací rématu se setkáváme zřídka, např. *Ambenonium patří k inhibitorům cholinesterázy (zastavuje působení látek štěpících tuky), mezi nimiž má výhodu delšího účinku a slabších nežádoucích účinků na trávicí ústrojí. Prodloužený účinek trvá i během noci, což zjednodušuje způsob dávkování.*

³⁰ srov. Karlík, Nekula, Pleskalová, 2002, s. 222-223

Altmann (2005, s. 117) říká, že: „*Není pochyb o tom, že máme-li rozpoznat význam, musíme identifikovat gramatické konvence (včetně prozodických), které ho signalizují.*“ Opravdu nám gramatika může pomoci porozumět?

Slavná věta prof. Macurové *Hloká kuzdra tavnela žumku e rupuje žumátko.* (Macurová, 2007) ilustruje, jak zásadní pro porozumění jsou syntaktické a morfologické kategorie. Jak dalece usnadňují pochopení textu postavení ve větě, valence, pád, rod a další gramatické kategorie. Díky syntaktickým³¹ konvencím, které nám určují jaké větné členy mají stát na kterých místech ve větě, a díky afixům, jsme schopni z výše uvedené výpovědi vyrozumět, že určitá – přívlástek *hloká*, *kuzdra* – subjekt v ženském rodě, má vztah k *žumce* – objektu ženského rodu, a vykonává něco – v přítomnosti, s *žumátkem* – objektem v rodu středním. Dále lze vysoudit, že *žumka* a *žumátko* jsou slova příbuzná. Ač se na to první pohled nemusí zdát, toto jsou informace velmi cenné, umožňující pochopit základ sdělení.

Přestože je v českém jazyce slovosled poměrně volný (můžeme říci *Chlapec políbil dívku.* i *Chlapce políbila dívka.*), existuje zde základní princip SVO³² – subjekt, verbum (finitum), objekt (tedy verze *Chlapec políbil dívku.*) Podle tohoto principu můžeme vyrozumět že *kuzdra tavnela žumku* zastupují právě tyto tři větné členy. Dále například z konvence, že větný člen označující vlastnost substance stojí ve větě buď těsně před (atribut shodný) nebo těsně za (atribut neshodný) substantivem, můžeme rozpoznat že *hloká* je atributem subjektu *kuzdra*.

Pro pochopení sdělení jsou však nejdůležitější verba a substantiva, také se na ně při čtení nejvíce zaměřujeme „*Při sledování délky fixací na různá slova se ukázalo, že nejdelší fixace jsou na slovech, která nesou nejvíc významu (podstatná jména, slovesa a přídavná jména).*“ (Marelová, 2006, s. 31) Při interpretaci si potřebujeme uvědomit KDO DĚLÁ CO (v závislosti na valenci slovesa také například KOMU, ČÍM apod.), jak jsme si právě ukázali, gramatické kategorie nám toto porozumění umožňují.

Gramatika samozřejmě není všemocná, stále zde platí pravidlo, že plné porozumění musí být především podloženo zkušeností, viz pochopení následující věty: „*Hotovením zalomených hřidelů provádí se svařením čtyřhranné části s hřídelem, jejíž zevní délka rovná se zalomené části.*“³³

³¹ Z oblasti syntaxe nám při porozumění pomáhá také aktuální větné členění (téma a réma).

³² srov. Daneš a kol., 1987

³³ Hřídel. [online].

2 PRACOVNÍ NÁVOD

Pod pojmem pracovní návody si zpravidla představíme instrukce umožňující nám sestavit nábytek, zprovoznit televizor, vytvořit model letadla či vyměnit filtr v kávovaru. Navzdory těmto očekáváním se v této práci budeme podrobněji zabývat návody, jak si zhotovit jídlo a správně užít medikament. Nejsou to tedy typické pracovní návody, ale lze se domnívat, že s nimi obecně přicházíme do styku mnohem častěji než s mnohými návody technického rázu zmíněnými výše. Každý z nás někdy vařil, každý z nás se setkal s užíváním léků. Třeba ještě uvést, že při shromažďování a nastudování materiálu k této práci jsem často narazila na popisy pracovních postupů nazývané ale *návod k použití*, *návod k přípravě*, *návod k obsluze*, přestože v nich nalézáme rozdíly, ve všech případech se jedná o návodové texty a pro účely této práce zahrnujeme všechny uvedené pod pojem pracovní návod.

Pracovní návody slouží k popisu určitého pracovního postupu. Na základě tohoto popisu by měl být recipient schopen dosáhnout cíle v návodu uvedeném. Návod tedy poskytuje konkrétní pokyny vedoucí k dosažení výsledku. Vedle popisu děje se v textech objevuje i výčet věcí, které potřebujeme – ingrediencí, nástrojů, pomůcek. Někdy bývají součástí návodu také rady, tipy, doporučení autora, např. „*Přebytečné lepidlo – přes kbelík s lepidlem natáhněte provázek. Můžete o něj otírat štětec od lepidla*³⁴.“ nebo „*Levná pomoc – Vlastní olovnice – Na provázek si přivažte nůžky a máte rychle zhotovenou olovnici*³⁵“. Tyto rady bývají často graficky odděleny od hlavního textu, mají své ikonky, jsou umístěny do rámečků, apod.³⁶ **Členění textu obecně (tematické i grafické) napomáhá jasnosti a přehlednosti výkladu.** Rozdělení do odstavců, využívání titulků a mezititulků či dalších prostředků umocňuje rozkrokovanosť postupu a umožňuje nám vnímat jednotlivé obsahy v odstavcích jako celky. Jak vypadá grafické členění u našich dvou typů textů si ukážeme v podkapitolách níže.

2.1 Normy, pravidla, konvence

Při hledání informací o pravidlech pro tvorbu pracovních návodů zjistíme, že jejich podobu neurčuje žádný zákon, nýbrž konvence. To platí zejména pro kuchařské recepty. Existují ovšem normy státní, evropské i mezinárodní, pro návody technického typu a vyhláška

³⁴ Kentová, 1998, s. 103

³⁵ tamtéž

³⁶ Příklad v příloze A.

pro obsah příbalových informačních letáků k lékům (viz kapitola 4), v nichž se tato problematika řeší. Normy ČSN a ISO nejsou veřejně přístupné, avšak některé manuály pro ně ano. Díky jednomu z nich víme, že „Pro potřebu sjednocení základních pravidel zpracování návodů k obsluze výrobků, určených pro umístění na otevřeném trhu zpracovala evropská komisi pro normalizaci (CENELEC) evropskou normu s označením EN 62079:2001 „Zhotovování návodů – Strukturování, obsah a prezentace“. Tato norma byla zavedena do soustavy českých technických norem jako ČSN EN 62079 2001 (01 3782).“³⁷ Přestože se zde zmiňují návody k obsluze, soudě podle dalšího obsahu textu, např. „V návodu musí být uvedeny informace, které usnadní instalaci a údržbu,“ kde se uvádí i instalace produktu, považujeme tato pravidla jako platná pro pracovní návody obecně.

Dle manuálu zmíněná norma obsahuje i informace týkající se konkrétní podoby návodů: „V uvedené normě je také značná pozornost věnována způsobu provedení vlastního návodu, od použití vhodných formulací, stavby návodu, jeho čitelnosti (často zneužívané na drobných výrobcích), atd. až po systémy metodiky hodnocení použitelnosti návodů.“ Pokud ale pročítáme jednotlivé návody (zejména ty z doby před vstupem ČR do Evropské unie) zjistíme, že podoba návodů se liší. Liší se v závislosti na autorovi. Zejména návody technické nemají pevně ustálenou formu (na rozdíl od kuchařských receptů). Je to dáno i tím, že technické návody bývají velmi podrobné, explicitní (opět na rozdíl od kuchařských receptů) a autoři tak mají možnost pojmut návod „po svém“. Tak například instrukce k šlehači mléka Aeroccino + obsahují nejen bezpečnostní pokyny, seznam a popis součástí, popis přípravy a čištění, ale také recepty na jednotlivé druhy kávy (Cappuccino, Cafe Latte, Latte Macchiato, Ledové Cappuccino). Nedílnou součástí technických návodů (tím se opět liší od kuchařských receptů i příbalových informačních letáků k lékům) jsou nákresy, obrázky, značky, schémata, fotografie zobrazující a popisující buď části přístroje nebo i samotný pracovní postup. V dnešní době existují i akustické a vizuální pomůcky, audio/video nahrávky pracovních postupů. **Tyto mimotextové prvky (nákresy, obrázky, značky, schémata, fotografie ad.) rozhodně usnadňují porozumění textu.**

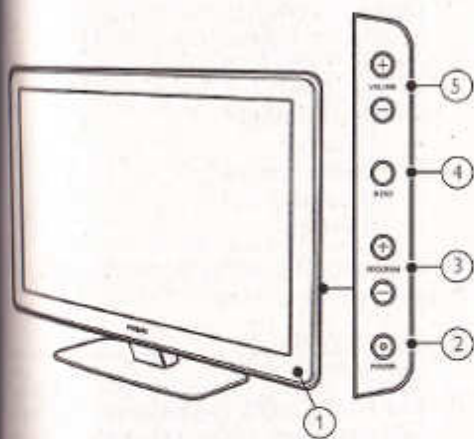
Příklady můžeme vidět níže.

³⁷ Pěšička, L., 2006, s. 29

3 Vaše TV

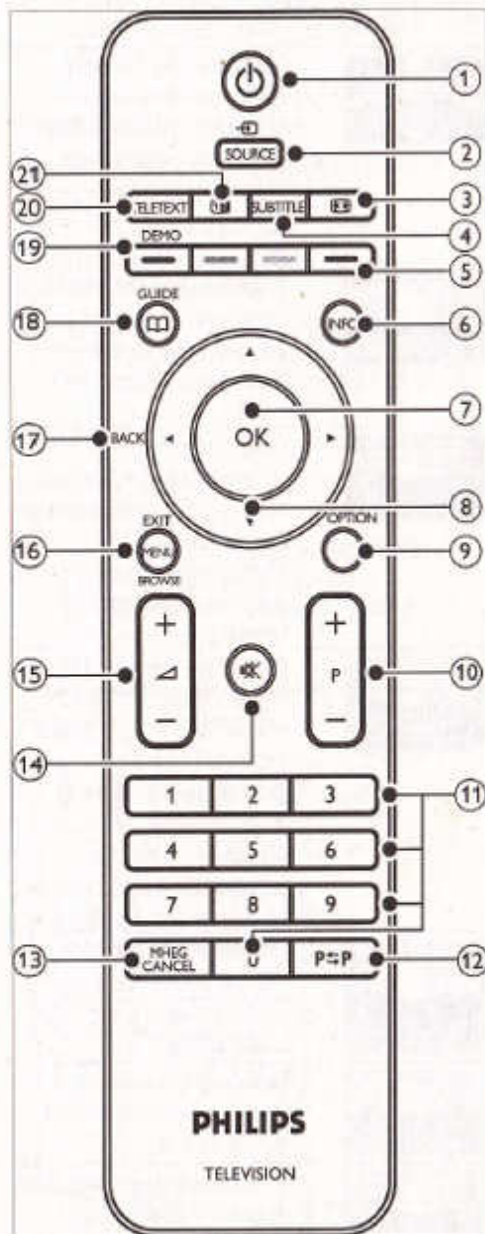
Tato část poskytuje přehled ovládacích prvků televizoru.

Ovládací prvky televizoru



- 1 Indikátor napájení / pohotovostního režimu
 - Při zapnutí televizoru změní barvu na bílou.
 - Při přechodu televizoru do pohotovostního režimu změní barvu na červenou.
- 2 POWER
 - Zapne televizor, pokud je **indikátor napájení** vypnutý.
 - Vypne televizor, pokud je televizor zapnutý nebo v pohotovostním režimu.
- 3 PROGRAM +/-: Slouží k přepnutí na další nebo předchozí kanál.
- 4 NABÍDKA: Slouží k zapnutí nebo vypnutí hlavní nabídky.
- 5 Hlasitost +/-: Slouží ke zvýšení nebo snížení hlasitosti.

Dálkový ovladač



- 1 POHOTOVOSTNÍ REŽIM
 - Přepne televizor do pohotovostního režimu, pokud je televizor zapnutý.
 - Zapne televizor, pokud je v pohotovostním režimu.

Obr. č. 4 Ukázka užití mimotextových prvků I (zdroj: DVB. Přijímač digitální kabelové televize CV-5000 CINX. Návod k obsluze. s. 5)

3 Nahrávanie obrazu na pásku (s. 31)

1 Zložte kryt objektívu (s. 31, 186).

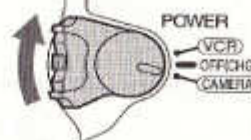
3 Stlačením tlačidla OPEN otvorte panel LCD. Obrázok sa zobrazí na obrazovke.

Hľadáčik

Keď je panel LCD zatvorený, vysuňte hľadáčik a pozrite sa na obraz v hľadáčiku. Optický systém hľadáčika nastavte podľa svojho zraku (s. 38).

Pri zakúpení kamkordéra sú hodiny vypnuté. Ak chcete pre obraz nahráť dátum a čas, pred nahrávaním nastavte hodiny (s. 26).

2 Stlačte a podržte stlačené malé zelené tlačidlo a prepínač POWER nastavte do polohy CAMERA.

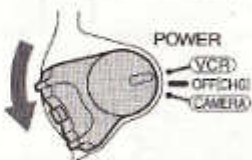


4 Stlačte tlačidlo REC START/STOP. Kamkordér začne nahrávať. Nahrávanie zastavíte opätovným stlačením tlačidla REC START/STOP.



4 Sledovanie prehrávaného obrazu na obrazovke LCD (s. 46)

1 Stlačte a podržte stlačené malé zelené tlačidlo a prepínač POWER nastavte do polohy PLAYER*/VCR**.



2 Stlačením tlačidla na dotykovom paneli prevíňte pásku.

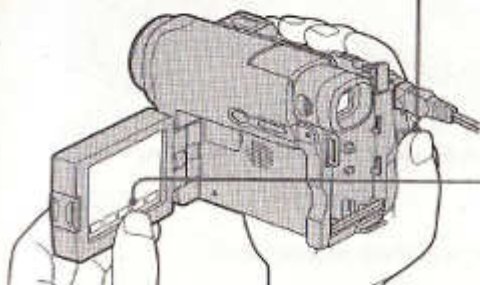


3 Stlačením tlačidla na dotykovom paneli spustíte prehrávanie.



Poznámka

Pri používaní dotykového panela stláčajte tlačidlá zľahka a prstom zozadu podopierajte panel LCD. Nedotýkajte sa obrazovky LCD ostrými predmetmi.



* DCR-HC14E
** DCR-HC15E

Kamkordér nedvíhajte za časti zobrazené na ilustrácii.



Hľadáčik

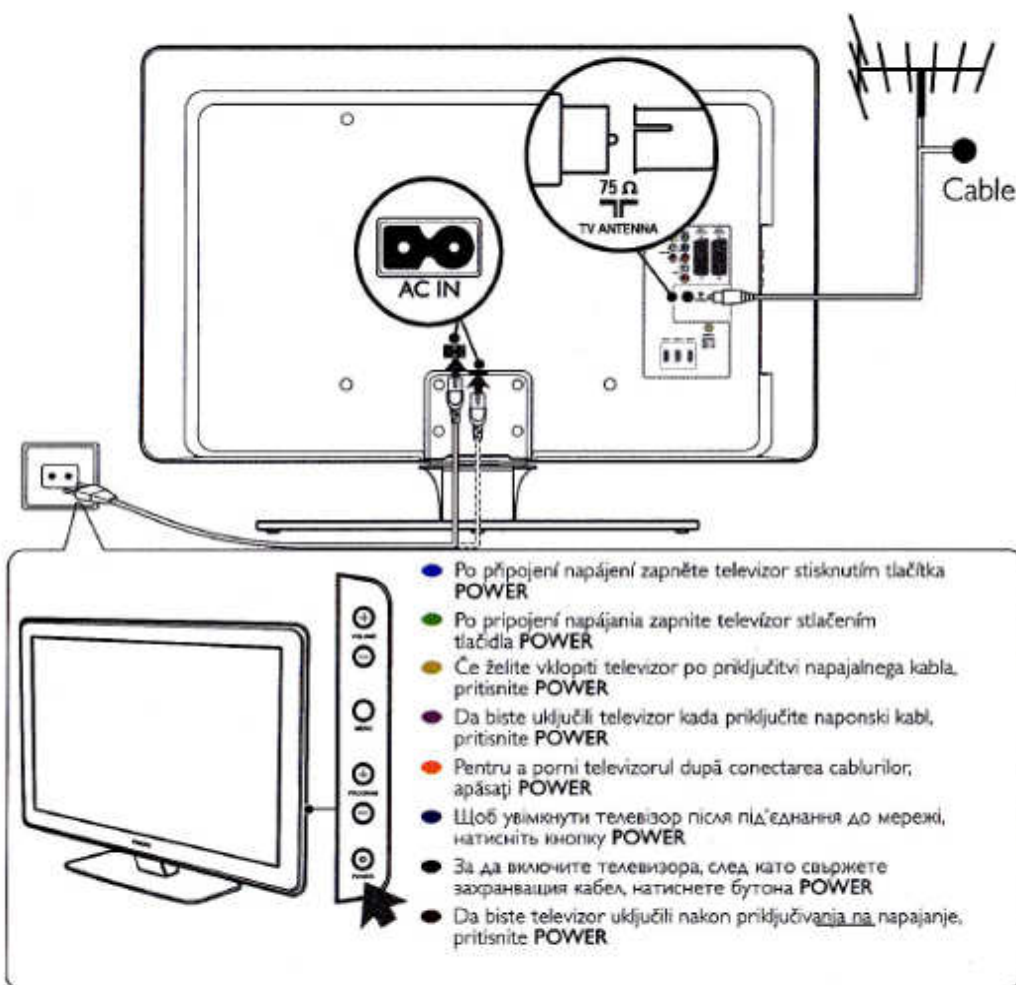
Panel LCD

Batéria

Obr. č. 5 Ukážka užití mimotextových prvků II (zdroj: SONY Corporation, 2004)

Připojení napájení a antény*

- SK Pripojte napájanie a anténu
- SR Priključite napajalni kabel in anteno
- Povežite naponski kabl i antenu
- RO Conectați cablurile și antena
- UK Під'єднання кабелю живлення і антени
- BG Свържете захранващия кабел и антената
- HR Priključite uređaj na napajanje i priključite antenu



*

- Umístění zdířky AC IN se u jednotlivých modelů televizorů liší
- Umiestnenie konektora AC IN sa liši podľa modelu televízora
- Položaj konektora AC IN je različen glede na model televízora
- Pozicija ulaza AC IN razlikuje se u zavisnosti od modela televízora
- Locația AC IN diferă în funcție de modelul de televizor
- Розташування роз'єму AC IN відрізняється, залежно від моделі телевізора
- Местоположението на AC IN е различно според модела на телевизора.
- Položaj priključnice AC IN ovisi o modelu televízora

Obr. č. 6 Ukázka užití mimotextových prvků III (zdroj: DVB. Přijímač digitální kabelové televize CV-5000 CINX. Návod k instalaci.)

Nyní přistupme k pracovním návodům z hlediska stylu.

2.2 Pracovní návod – styl objektivní

Charakterizujme si pracovní návody nejprve na základě objektivních faktorů, které uvádí Jelínek³⁸.

- 1) Je text mluvený nebo psaný/tištěný?
 - a. v této práci se zabýváme psanými texty, ale jistě se mohou kuchařské recepty i pokyny k užití léků předávat i ústně.
- 2) Je přítomen adresát?
 - a. při vytváření pracovních návodů není přítomen jeho příjemce, autor a adresát nejsou v přímém kontaktu, právě proto musí být poskytované informace co nej přesnější, nejúplnější, nejjednoznačnější. Adresát textu se ve chvíli, kdy ho přijímá, už nemůže autora zeptat, jak bylo něco myšleno.
- 3) Zaměřuje se text na jistý typ adresáta?
 - a. autoři návodů obecně předpokládají, že jejich dílo bude určeno široké veřejnosti. Zapojit si televizor, sestavit postel, tapetovat, užít lék může chtít opravdu každý. V případě kuchařských receptů je situace trochu odlišná. Zpravidla bývají kuchařky určeny celé veřejnosti, avšak existují kuchařky určené konkrétním cílovým skupinám: Kuchařka pro nemocné psychózou³⁹, Kuchařka pro diabetiky⁴⁰, Kuchařka pro děti⁴¹, Kuchařka pro studenty⁴², i Kuchařka pro osamělé⁴³ či Kuchařka pro pohodáře⁴⁴.
- 4) Jedná se o monolog nebo dialog?
 - a. pracovní postupy mají podobu monologickou
- 5) Je text oficiální nebo neoficiální?
 - a. pracovní návody (v psané podobě) řadíme k textům oficiálním. Je pochopitelné, že míra oficiálnosti resp. familiárnosti bude kolísat v závislosti

³⁸ Jelínek, 2003, s. 705

³⁹ Bankovská Motlová, 2011

⁴⁰ Rameš, 1989

⁴¹ Motalová, 2007

⁴² Gültas, 2011

⁴³ Chmel, 2001

⁴⁴ Trischberger, 2011

na určení cílové skupiny - u návodů určeným dětem budou zvoleny jiné jazykové prostředky a řečové chování nežli u textů určených široké veřejnosti.

6) Plní text komunikační funkci věcnou nebo estetickou?

a. z povahy návodů – popisů pracovních postupů – vyplývá, že plní funkci věcnou.

7) Je text vyvážen z komunikační situace?

a. jakožto texty, které „jsou víceméně regulovány stylistickými tendencemi zvyklostmi, které se pro danou funkci ustálily(...)“⁴⁵ řadíme návody mezi komunikáty závislé na komunikační situaci.

2.3 Pracovní návod – styl funkční

Základní funkcí návodu je poskytnout adresátovi informace, jak dosáhnout určitého výsledku. Dává k dispozici postup, souhrn věcí a činností, které jsou potřebné k dosažení cíle.

K určení funkčního stylu by nám mohly opět pomoci odpovědi na otázky, jaké komunikační funkce návod plní. Pro jednotnost se budeme i zde držet Jelínkova dělení⁴⁶. Plní návod funkci:

1) Estetickoaktualizační?

a. pokud ano, řadili bychom návod k textům uměleckým, pracovní návody však nemají za úkol působit esteticky, proto o stylu uměleckém (ať už prozaickém, dramatickém nebo poetickém) nemůžeme uvažovat.

2) Konverzační?

a. jak jsme se zmínili výše, návody mají povahu monologickou, ani do konverzačním stylu proto nemůžeme návody zařadit.

3) Epistolární?

a. ani tuto funkci návody neplní

4) Odbornou?

a. tuto funkci plní návody jednoznačně. Texty technické, kuchařské, medicínské jsou texty odbornými. Jelínek uvádí ještě tři podkategorie:

⁴⁵ Jelínek, 2003, s. 716

⁴⁶ Jelínek, 2003, s. 725

teoretickou, praktickou a popularizační funkci, z těchto bychom návod zařadili k praktické a jejich funkční styl tedy k odborně-praktickému.

5) Právně-administrativní?

a. ne

6) Ekonomickou?

a. ne

7) Propagační?

a. ne, avšak například slovenský stylista Mistrík řadí návody k reklamním textům, viz níže

b. výjimku mohou tvořit např. kuchařské recepty v magazínech obchodních řetězců. Například v magazínu Albert v kuchyni (2012. s. 9) jsou mezi ingrediencemi uvedeny výrobky Albert: 2 stroužky česneku AQ⁴⁷, 1 lžice olivového oleje ES⁴⁸, 1 lžice citronové šťávy ABio⁴⁹ atd., výčet je doplněn i fotografiemi uvedených surovin⁵⁰. Tyto pracovní postupy tedy plní i reklamní funkci.

8) Získávací pro ideologii?

a. ne

9) Esejistickou?

a. ne

10) Direktivní

a. ano, o direktivním stylu lze uvažovat, díváme-li se na návody jako na souhrn pokynů (ne snad přímo příkazů), které má příjemce vykonat.

11) Orientační

a. není uvedeno, co autor touto funkcí myslí. Má-li sloužit k zorientování v určité problematice, pak by se dalo uvažovat o tom, že tuto funkci návody plní.

Užitečné by bylo vytvořit „funkci návodovou“, zahrnující všechny funkce, jež návody plní, jako to dělá například Světlá (2002, s. 121): „*Tuto základní komunikační funkci textů návodových budeme nazývat funkcí **návodovou**. Jde o konkretizaci (modifikaci, specifikaci) funkce apelové, výzvové, direktivní, interakční – uplatňuje se zde vůle mluvčího vzhledem*

⁴⁷ Albert Quality

⁴⁸ Euro Shopper

⁴⁹ Albert Bio

⁵⁰ Recept k nahlédnutí v příloze B.

k adresátovi s cílem vyvolat u něj nějakou reakci.“ S tím, že by mohl mít návod vlastní funkci návodou by pravděpodobně někteří lingvisté nesouhlasili, už pohled na návod jako na samostatný slohový útvar se u odborníků různí, Čechová, Krčmová, Minářová (2008, s. 241) řadí „komunikáty návodné“ k útvarům prakticky odborným popisným, blízkým stylu učebnímu, s funkcí prakticky zpravovací operativní⁵¹, Mistrík (1985, s. 384) řadí návod k reklamním komunikátům: „K reklamným komunikátom patria rozličné katalógy (záznamy tovarov s uvedením ich vlastností, číselných údajov a cien), prospekty (informácie o nových výrobkoch a o manipulácii s nimi), skladačky (prospekty poskládané do rozličných tvarov takým spôsobom, aby poskytli adresátovi čítací algoritmus), návody na použití (prístupné vysvetlenia neodborníkom o tom, ako využívať výrobky), obaly a náborové listy.“ Dále uvádí, že stylové zařazení návodů není jednoduché a jednoznačné: „Osobitne náročná je štylistika návodov, lebo sú to v podstate jedny z najzložitejších slohových postupov – výklady spojené s opismy. Pri štylistike takýchto komunikátor sa do protirečenia dostáva požiadavka zreteľnosti výkladu, vyžadujúca zdlhavé opisy a množstvo gramatických slov, s požiadavkou stručnosti, ktorú predpisuje cieľ tohoto komunikátu.“

Setkáváme se i s řazením návodu k popisu, na to však reaguje např. Světlá (2002 s. 122): „Popis čtenáře informuje o tom, jak určitý proces vypadá, jak může probíhat nebo jak proběhl, jaké má fáze apod., kdežto u návodu jde o vyjádření toho, co má teprve učinit příjemce textu, i když se některé činnosti v textu nepodávají formou přímé instrukce. Proti popisu je vždy v návodu navíc přítomná funkce apelová.“ V této práci budeme považovat návod za samostatnou jednotku v oblasti stylistiky s návodovou funkcí. Méně rozporů ba shoda panuje mezi stylisty v tvrzení, že návody by měly být napsány jasně, jednoznačně, věcně a přesně (srov. Hubáček, 1987), tedy tak, aby byly příjemci co nejpřístupnější. To souvisí s výše zmíněnou nepřítomností adresáta. Nejsou-li autor a adresát v přímém kontaktu, komplikuje to porozumění textu.

Ze syntaktického hlediska je výstavba návodových textů jednoduchá. Objevují se převážně věty jednoduché nebo věty hlavní spojené v poměru souřadném. Složitější vztahy nenalzáme, nejčastěji se vyjadřuje časová posloupnost (neplatí pro příbalové informace k lékům). Prostředky pro orientaci jsou zde zejména dějová substantiva, časová adverbia a předložková spojení.

⁵¹ „...funkci operativní, totiž poskytovat instrukce, jak určitou činnost, úkon provést, které operace kont, v jakém sledu podávat pokyny mající charakter návodů.“ s. 335

Shrnutí: Návodové texty řadíme ke komunikátům věcným, prakticky-odborným. Jejich účelem je popsat postup práce a dovést čtenáře k dosažení výsledku. Návody mají také funkci apelovou, direktivní, interakční. Je třeba, aby poskytované informace byly prezentovány co nejpřesněji, nejúplněji a nejjednoznačněji.

3 KUCHARSKÉ RECEPTY

Kuchařské recepty jsou krátké texty konvencionalizované podoby⁵². Jejich účelem je popsat čtenáři pracovní postup, jenž vede ke zhotovení pokrmu. Vedle popisu činnosti obsahuje též popis statický ve formě výčtu surovin, které budou k přípravě potřeba. Obvykle tento výčet předchází textu popisujícímu pracovní postup. V dnešní době bývá také u výčtu surovin uvedeno jejich požadované množství. Nebylo tomu tak vždy. Podoba receptů podléhá dobovým a místním zvyklostem. Liší se tak míra explicity i například měrné jednotky a užívané pomůcky. Následující recept je příkladem těchto odlišností a ukázkou místního (krkonošského) nářečí.

Pravej ježibabí marcipán:

To se dá libra režný domfouky, akurátní byla z Janatovýho mlejna v Buřanech, a ta se smíchá s litrem teplýho medu. Vememe si na to mísu, co se v ní zadělává na bábu, tu zadrátovanou, ta víc vyderží. Pak hlauně přidáme čtvrt' libry mandlí, vosum lotu škořice, štyry loty tlučenýho řebičku, dva loty zázvoru, dva loty dercenýho černýho pepře, dje natrouhaný muškátový kuličky, pak přisypat' po užici anýzu, koriandru, ušecker kale zamíchat', až se nadělaj v míse škrabličky. Těsto pak vysypeme na vál, vyválíme z něj placku a z ty už můžeme vykrajovat' kolečka, sercata nebo husary. Takovej prník se peče při ouplňku, a co se nestihne při teple měsíce, dopekaj polle poujesti žavejma vočima kocouři ježibaby ze Starý Hůry⁵³.

Kuchařské recepty sestávají převážně z jednoduchých vět. Je-li užito souvětí je zpravidla složeno z hlavních vět v souřadícím poměru. Často se využívá anaforického navazování, zejména prostřednictvím zájmen a elipsy. Umožňuje to text zestručnit, zároveň to ale snižuje explicitu textu a tedy komplikuje porozumění.

3.1 Grafické členění

Mistrík (1985, s. 373) zařazuje recepty do skupiny nečleněných komunikátů, tedy takových, které nejsou rozčleněny na odstavce, neuvádějí titulky a mezititulky „*Nemajú osobitnú úvodnú ani záverečnú časť a vo väčšine prípadov ani titulky, najmä titulky funkčné.*“

⁵² Neexistuje žádný zákon nebo norma pro psaní kuchařských receptů, přesto je jejich podoba velmi ustálená.

⁵³ Marhold, 1991, s. 368

Honková (2010, s. 39) naopak upozorňuje, že titulky a nadpisy mají svou funkci „*Nadpis i výčet ingrediencí se zapojuje do tematické výstavby textu, a to zejména na počátku vlastního textu receptu: téma (resp. tematické centrum) první výpovědi není tedy kontextově nezapojené, ale tematicky navazuje buď na výraz obsažený v nadpise, nebo na jednu z ingrediencí. Ale ani nadpisy jednotlivých receptů nejsou kontextově nezapojené. Jsou zapojeny do kontextu názvů kapitol, kapitoly zase do kontextu názvu knihy.*“

Navíc kuchařské recepty bývají graficky specifické. Jiné typy textů takovou strukturu nemají. Často na začátku nalezneme výčet ingrediencí s jejich požadovaným množstvím (250g hladké mouky, 2 vejce...). Za tímto výčtem, zpravidla orientovaným vertikálně (každá ingredience na samostatném řádku), následuje souvislý text, s větami/souvětími kladenými za sebe horizontálně. Existují pochopitelně i výjimky, kdy recept obsahuje pouze souvislý text a ingredience jsou přímo součástí textu. Někdy autoři využívají grafických prostředků jako jsou odrážky a číslování. Příklady těchto variant:

Zapečené jahody s mascarpone

250 g měkký tvaroh

1 balíček vanilkový cukr

50 g cukr moučka

500 g jahoda

1,25 dl smetana ke šlehání

citronová kůra

4 ks žloutek

Jahody očistíme a podélně rozkrojíme.

Do tvarohu vmícháme žloutky, nastrohanou citronovou kůru, práškový a vanilkový cukr. K tvarohu dále přidáme vyšlehanou smetanu.

Na dno zapékací misy uložíme jahody a na ně rozetřeme připravený tvaroh. Jahody pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut.

Netradiční zapékané jahody rozdělíme na talířky a podáváme jako sladký dezert.⁵⁴

⁵⁴ Varení.cz. [online].

TROUBOVÁLKY

Další ze starých podkrkonošských receptů.

Z 250 g vařených studených strouhaných brambor, 250 g hrubé mouky, 1 vejce, špetky soli, 1 kypřicího prášku a 200 ml podmáslí zpracujeme v míse řídkší těsto.

V pekáčku necháme v troubě rozehřát 150 g másla a na ně poklademe 12 vdolečků z těsta.

Pečeme při 170 stupních asi půl hodiny dozlatova a během pečení potíráme máslem.

Hotové potřeme povidly a zdobíme lžičkou tvarohu rozšlehaného s cukrem a mlékem nebo strouhaným perníkem⁵⁵.

CHEDAR CHEESE RISOTO

Ingredients

- 15 ml butter
- 15 ml olive oil
- 2 no measurement Leeks baby leeks finely sliced (or fat spring onions)
- 300 grams Risotto rice
- 125 ml white wine
- ½ teaspoon(s) Dijon mustard
- 1 litre(s) vegetable stock hot
- 125 grams Cheddar cheese chopped
- 30 ml chives chopped

1. Melt the butter and oil in a medium-sized pan and cook the sliced baby leeks until they have softened.
2. Add the risotto rice and keep stirring for a minute or so, then turn up the heat and add the wine and mustard, stirring until the wine is absorbed.
3. Start ladling in the hot stock, letting each ladleful become absorbed as you stir, before adding the next one.
4. Stir and ladle until the rice is al dente, about 18 minutes, then add the cheese, stirring it into the rice until it melts.
5. Take the pan straight off the heat, still stirring as you do so, and spoon the risotto into warmed dishes, sprinkling with some of the chopped chives.
6. Additional information - for vegetarians make sure that the cheese is a brand that doesn't contain animal rennet.⁵⁶

Součástí receptů někdy bývají i doprovodné obrázky. Mohou to být fotografie hotových pokrmů (časté) či kresby/fotografie jednotlivých fází přípravy. Jak jsme zmínili, užití mimotextových prvků podporuje správné porozumění textu. Existují i takové recepty, které psaný text vůbec neobsahují. Skupina neslyšících osob vytvořila v rámci portálu rajce.cz⁵⁷ album fotografií, kam umisťují koláže z fotografií přípravy pokrmů a napíší k nim jen výčet surovin/nedoplňují je žádným psaným popisem receptu. Znamená to, že mluvčí

⁵⁵ Facebook: Kuchařka ze Svatojánu. [online].

⁵⁶ Nigella Lawson. [online].

⁵⁷ Vsechut. [online].

jazyka, který není fixován psanou podobou, vykazují nižší potřebu psaného textu ke schopnosti získat úplnou informaci resp. nemají tuto potřebu vůbec? Je možné, že inferenční procesy, k nimž dochází při prohlédnutí obrázků jsou ke kompletnímu porozumění dostačující? V praktické části této práce předkládáme respondentům jeden text, který doplněn kresbami, budou se neslyšící respondenti řídit více (popř. jen) obrázky než textem? Budou mít větší potíže s receptem, jenž obrázky neobsahuje? Viz 5.1.1.

3.2 Slovní zásoba

Slovní zásobu si představíme prostřednictvím jednotlivých slovních druhů.

Příklady pocházejí z kuchařských knih uvedených v seznamu použité literatury (viz Literatura a zdroje), je-li tomu jinak, je vždy zdroj uveden v poznámce pod čarou.

Substantiva

Substantiva se v kuchařských předpisech vyskytují běžně na pozici subjektu a objektu. Jak je zmíněno v obecné charakteristice receptů, k vyjádření subjektu a objektu je často (opakovaně) použito právě substantiva (jednoho, ne jeho synonym), použití zájmena by mohlo u čtenáře vyvolat pochybnost, zda se jedná o jednu a tutéž věc a tudíž znesnadnit porozumění textu. Co nás bude také zajímat, je výskyt tzv. substantiv dějových⁵⁸ - *pečení, smažení, šlehání, obalení, míchání, dušení, nakrájení ad.*, jež jsou právě v kuchařských receptech velice častá. Dějová substantiva jsou jedním z prostředků kondenzace v textu, umožňují nám nahradit větu (větné schéma) jediným větným členem, zhustit informaci v textu obsaženou. Kondenzace sice přispívá k větší koherenci textu, zároveň ale při ní dochází k implikaci informací⁵⁹. Menší explicitnost sdělení pak snižuje schopnost porozumění textu.

Dějová substantiva dále v kombinaci s předložkami často vyjadřují některé děje a vztahy mezi nimi (děj vyjádřený určitým slovesem a děj, jenž mu předchází, koná se současně, koná se následně).

Děj předcházející ději jinému:

⁵⁸ „Vyjadřují děj, činnost, změnu stavu nebo stav jako jev o sobě formou substantiv. Odvozují se od sloves, popř. od jmen dějových.“ „Poznámka: Také názvy dějů se často přenášejí na různé druhy konkrét, jako prostředek činnosti (čtení, šití), výsledek činnosti (psaní), kolektivní nositel činnosti (shromáždění), místo činnosti (ležení, chodba) atp.“ (Čechová a kol., 2000, s. 108)

⁵⁹ srov. Jelínek, 2003, s. 752-753.

- **Po vyndání** z trouby můžeme hned podávat. – nejprve potravinu vyndáme z trouby, poté ji podáváme
- **Ihned po uvaření** vhodíte do ledové vody. – nejprve uvaříme, potom zchladíme
- **Měkké maso** vyjmeme, **po ochlazení** odebereme z kostí, nakrájíme, vložíme zpět do polévky, přidáme strouhanku z nudlového těsta a ještě několik minut povaříme. – nejprve ochladíme, pak s masem nakládáme dál
- **Po naklepání** hovězí maso osolte, opepřete, potřete česnekem a obalte v trojobalu⁶⁰. – nejdřív maso naklepeme, pak okořeníme

Děje probíhající současně:

- **Za stálého míchání** přivedeme k varu.
- **Během pečení** pravidelně podléváme.
- **Během dušení** podle potřeby podléváme vodou nebo vývarem a promícháme.
- **V průběhu dušení** maso promícháme.

Děj následující po jiném ději:

- **Před podáním** necháme odležet minimálně 4 hodiny. – nejdříve necháme odležet, následně podáváme
- **Před dokončením** přidáme očištěnou a pokrájenou zeleninu, nasekanou cibuli, pórek, nať a česnek a uvaříme doměkka. – nejprve vše přidáme, pak dokončíme
- **Před podáváním** posypeme nasekanou petrželkou. – nejdříve posypeme, poté podáváme
- **Před přidáním** zeleniny škvarečky z tuku vyjmeme. – nejprve vyjmeme škvarečky z tuku, potom přidáme zeleninu.⁶¹

Adjektiva

Adjektiva se v kuchařských předpisech vyskytují tradičně na pozici atributu⁶². Opět zde ale nacházíme adjektiva s funkcí kondenzační, tedy taková, jež zhušťují významy, tentokrát významy atributivního vztahu, umožňují nám jedním slovem nahradit větu vztažnou.

⁶⁰ Česká televize. [online].

⁶¹ Dadalova kuchařka. [online].

⁶² Často se setkáváme se střídáním užití atributu shodného a neshodného v rámci jednoho textu, např.: forma na bábovku – bábovková forma, forma na pečení – pečící forma, papír na pečení – pečící papír atp.

Příklady:

- *Uvařené a oloupané brambory a cibuli nakrájíme na tenké plátky...* - namísto brambory, které jsme uvařili a oloupali
- *Pokrájené kysané zelí vaříme asi 1 ½ l vody s masonem a kořením, zvlášť si uvaříme pokrájené brambory* – zelí/brambory, které jsme předem pokrájeli
- *Drůbeží maso a očištěnou papriku nakrájíme na kostičky...* - papriku, kterou jsme očistili
- *Vejte rozšleháme se solí, smícháme s nastrohaným sýrem, vlijeme do pánve a necháme ztuhnout.* – sýr, který jsme nastrohali
- *Mírně vychladlou bábovku vyklopte na kuchyňskou mřížku...* - bábovku, která mírně vychladla
- *Omytou a osušenou pažitku nakrájíme na jemné nudličky.* – pažitku, jež jsme předem omyli a osušili
- *Na rozehrátém oleji postupně ze špaldového těsta pečeme 8 větších nebo 12 menších placek.* – olej, který jsme nechali rozehrát
- *Přidáme rum a ušlehanou smetanu.* – smetanu, kterou jsme ušlehali

Zajímavé je, že nám toto adjektivum také umožňuje elidovat v textu substantivum, které nese onu vlastnost (za předpokladu, že toto substantivum je zmíněno v předchozí větě):

- *Upečený (0) potřeme sněhem, posypeme cukrem a zapečeme.*
- *Studený (0) vyklopíme a ozdobíme smetanou.*
- *Kysané zelí propláchneme, uvaříme do poloměkka a scezené (0) zlehka zamícháme spolu s kostičkami vařeného uzeného masa do střapaček.*
- *Hotovou (0) necháme vychladnout a podáváme (0) pocukrovanou.*
- *Hotové (0) potřeme povidly a zdobíme lžičkou tvarohu rozšlehaného s cukrem a mlékem nebo strouhaným perníkem.*

Pronomina

Pronomina nám umožňují „pojmenovávat substance a vlastnosti substitučně“ (Rusínová, 2003, s. 284), tedy za pomoci zájmen můžeme odkazovat k tomu, o čem chceme hovořit, aniž bychom byli nuceni tento výraz stále opakovat. Nejčastěji se můžeme setkat se zájmeny osobními, občas s ukazovacími.

Příklady:

Osobní:

- *Mezitím si uvaříme těstoviny, propláchneme **je** studenou vodou a přidáme zelí.*
- *Na másle osmahneme druhou část kořenové zeleniny nakrájené tentokrát na nudličky a na **ni** přendáme měkké roštěnky.*
- *Potom přidáme cibuli nakrájenou na plátky, osmahneme **ji**, zalijeme lečem a osolenou smetanou, přikryjeme poklicí a ve vyhřáté troubě pečeme doměkka.*
- *Hrušky navrstvíme na mák a zakryjeme **je** druhou částí těsta.*
- *Jak už jste si jistě všimli, k maďarským jídlům nepodáváme jako přílohu knedlík, stejné je to i u tokáně. Podáváme k **němu** vařený brambor, ale chutná i s noky, tarhoňou a těstovinami.*
- *Ještě jedna zvláštnost: s tímhle jídlom je to jako se šklubánky, dá se jíst nasladko i naslano. Já si **ho** třeba ještě pocukruju, u nás doma si **ho** solí.*
- *Do vodní lázně dejte rozpustit čokoládovou polevu, potřete **jí** moučnick a ozdobte banánovými lupínky.*

Ukazovací:

- *Pak přidáme mléko a za stálého míchání vaříme pomalu do měkka, až nám vznikne v hrnci taková jako rýžová kaše. Do **té** zamícháme 4 žloutky a polovinu hmoty naklademe do vymazaného a strouhankou vysypaného pekáčku.⁶³*
- *Mleté maso osolíme, přidáme oregáno, hořčici a vejce a důkladně rozmícháme tak, aby se nám přísady spojily do jedné velké koule. Z **té** potom oddělíme cca 6-8 kuliček (nebo placiček, podle gusta).⁶⁴*
- *Maso libové dáme do mrazáku a necháme trochu zamrazit, pak se nám hezky nakrájejí slaboučké až průhledné plátky asi 4×4 cm, **ty** naložíme do všech připravených ingrediencí.⁶⁵*

⁶³ Dory, cukroví a jiné sladkosti. [online].

⁶⁴ Recepty.cz. [online].

⁶⁵ Recepty.cz. [online].

Numeralia

Bez tohoto slovního druhu by se kuchařské předpisy stěží obešly. Numeralia nám určují množství, a to je u receptů nezbytné. Zpravidla je toto množství vyjádřeno číslicí nikoli jeho lexikální – slovní podobou. Samostatně (*1 vejce, 2 cibule, ½ pomeranče*) nebo společně s jednotkami míry (vedle tradičních *gramů, litrů, mililitrů*, také *stroužky, svazky, zrnka, lžíce, lžičky, šálky, misky, sáčky, konzervy, špetky, hrsti*) nám podávají (více či méně srozumitelnou) informaci o množství ingrediencí. Dále se s číslovkami setkáváme u množství stupňů Celsia (*Troubu předehřejeme na 180 °C.*), a u určení doby zhotovení pokrmu, nebo trvání určité fáze přípravy pokrmu (*Pečeme asi 45 minut.; Nakonec přidáme bobkový list, pepř, sůl, zahustíme jíškou a ještě 5 až 10 minut povaříme.*). Dále se v textech setkáváme s kvantifikátory *trocha, troška*, domnívám se, že kolidují mezi substantivy, numeralii a adverbii, nebudeme je tedy zahrnovat mezi číslovky v textech používané. Přestože užití číslovek vyjádřených slovem skutečně není příliš časté, setkala se autorka práce s receptem, kde se vyskytují hned několikrát.

- *Žloutky šleháme s **polovinou** cukru, až zesvětlají a nabudou na objemu. Bílky ušleháme se zbylým cukrem na tuhý sníh. Troubu si předehřejeme na 200°C. **Tři** plechy vyložíme pečícím papírem. A teď přijde poměrně absurdní část receptu - zvážíme sníh, vydělíme hmotnost **šesti** a odvážíme ho do **šesti** misek. To stejné provedeme se žloutky, které přidáme ke sněhu. Nemícháme. Vezmeme **jednu** misku, přidáme modré+červené barvivo (ano, vznikne fialová) a zlehka promícháme. Přidáme 1/6 přesáté mouky (je to 33,3333333333 a tak dále gramů) a opravdu lehce vmícháme; nejlépe gumovou stěrkou. Hmotu rozetřeme na **polovinu jednoho** připraveného plechu a to do tvaru kruhu o něco většího, než je 20cm. Můžeme použít otevírací dortovou formu jako šablonu a předem si na rub pečícího papíru kruhy předkreslit. Vezmeme **druhou** misku a všechno provedeme úplně stejně, až na to, že vynecháme červenou barvu a získáme tak modré těsto, které rozetřeme vedle fialového kruhu a pečeme cca 6 minut. Zatím si připravíme zelené a žluté těsto. Jakmile jsou placky dopečené, ihned je překlopíme na čistý pečící papír posypaný moučkovým cukrem a sloupneme vrchní papír. Dáme péct zelené a žluté kruhy a připravíme si oranžovou (červená + žlutá) a*

červenou hmotu. I ty samozřejmě upečeme.

Z upečených plátů vykrojíme 20cm kruhy a necháme je zcela vychladnout. Pokud nebudeme dort skládat hned, každý kruh zvlášť zabalíme do potravinové fólie.

Připravíme si krém.

Máslo šleháme na vysoké otáčky, až zbělá - asi 5 minut. Zašleháme krémový sýr a cukr s vanilkou.

Na servírovací táč dáme pečící papír a na něj položíme okružní z otevírací dortové formy. Na dno položíme fialový plát těsta. Pomažeme tenkou vrstvou krému.

Pokračujeme s modrou, zelenou, žlutou, oranžovou a červenou plackou, každou vrstvu přitlačíme a pomažeme krémem. Část krému si schováme na pomazání boků a vršku dortu. Dort dáme vychladit do lednice na několik hodin, až krém ztuhne.

Obvod dortu objedeme ostrým nožem a opatrně sejmeme formu. Boky i vršek dortu pomažeme asi 2/3 zbylého krému a dáme opět ztuhnout. Nakonec zbylým krémem zakryjeme případné nerovnosti a prosvítající barvy. Opět dáme vychladit.

Marcipán vyválíme na pocukrované podložce a opatrně potáhneme dort.

Smějeme se pod fousy, jak bude zírat obdarovaný, až do něj řízne.⁶⁶

Zkusme si představit text bez těchto numerací. Byli bychom schopni pokrm zhotovit? Možná ano, ale jejich absence by nám rozhodně práci ztížila. Právě absence určení množství je ale typická například pro recepty období středověku. Přesto z nich pravděpodobně byli příjemci receptů schopni pokrm zhotovit. Jak by si poradil dnešní čtenář? Jak by dopadlo třeba zhotovení receptu z 15. – 16. století „*Polévka ze sladké smetany s pivem – Smíchej a povař.⁶⁷“*? Kolik bychom dali do polévky piva a kolik smetany? Můžeme předpokládat, že bychom s tím měli problém. Lze dojít k závěru, že **užití numerálií je nezbytnou podmínkou porozumění textu a dosažení cíle.**

Verba

V receptech se setkáváme zpravidla se slovesy určitými a to ve tvarech 1. osoby plurálu přezenta v indikativu a 2. osoby plurálu v imperativu. Výjimečně se lze setkat s 1. osobou singuláru. Uvedeme si zde pouze jeden příklad receptu od každého. U prvního si můžeme zároveň povšimnout maximální stručnosti a spádu textu.

⁶⁶ CHEZ LUCIE. [online].

⁶⁷ Beranová, 2005.

- *Maso opláchneme, osušíme, rozkrojíme, mírně naklepeme, osolíme, poprášíme paprikou, obložíme plátky debrecínky, sýra a slaniny, svineme, spícheme párátkem a obalíme v mouce. Na rozehřátém oleji ze všech stran opečeme, pak podlijeme trochou vody, přikryjeme a dusíme doměkka. Podáváme s vařenými brambory a se zeleninovým salátem.*
- *Předejte troubu a vymažte bábovkovou formu. Vejce s moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem utřete do pěny, přimíchejte olej a vaječný likér a nakonec jemně vmíchejte mouku s práškem do pečiva a se škrobovou moučkou. Těstem naplňte formu a pečte hodinu ve středové části trouby při 175° (v horkovzdušné při 160°). Mírně vychladlou bábovku vyklopte na kuchyňskou mřížku, pocukrujte a nechte vychladnout.*
- *Cibuli oloupu a nakrájím nadrobno. Papriky omyju, zbavím semeníků a nakrájím na malé kostky. Pak omyju rajčata, rozpůlím je, vykrájím z nich „bubáky“ a nakrájím je⁶⁸ na kostky.*

Ve většině prací, jež se zabývají kuchařskými návody, s nimiž jsem přišla do styku, je zmínka o textech Magdalény Dobromily Rettigové a jejím vyjadřování typu „*Vraz do toho čtyry žloutky.*“ apod., našla jsem recepty neméně zajímavé, se shodným způsobem oslovení (imperativ 2. osoby singuláru), však snad méně zprofanované. Následující recept je uveden v knize *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku* od Magdaleny Beranové⁶⁹ a pochází ze 17. století⁷⁰:

HRUBĚ DOBRÝ KNEDLE A ZELÍ KYSELÉ

Knedle: Vezmi bílou mouku a zadělej ji v míse mlékem, přidej dva nebo tři žloutky a trochu kvasnic, osol a nech zkynout. Potom těsto rozválej, posyp drobně ustrouhanou, na másle usmaženou žemlí, potřiči rozšlehaným žloutkem a okořeň šafránem. Těsto zaviň jako jelítka, dej vařit do vřelé vody, a když se uvaří, vyndej ho na mísu. Můžeš ponechat vcelku nebo pokrátet. Polejvej máslem, sypej smaženou žemlí nebo smaženou cibulkou. Zelí: Zelí dobře vymoč a uvař. Vodu zced' a zelí dej na nejlepší olej, přidej trochu vína, rozinky, med a polej mandlovým mlékem a nech ještě povařit.

⁶⁸ Zde si navíc povšimněme, jak nejednoznačně zájmeno odkazuje. Nakrájíme na kostky bubáky či rajčata?

⁶⁹ Beranová, 2005, s. 333

⁷⁰ Oslovení v 2. osobě singuláru pozorujeme už v receptech z 15. století.

Tyto příklady a zjištění, že v dnešní době už bychom pravděpodobně v žádném případě tohoto jazyka a oslovení v 2. osobě singuláru neužili, dokazují tvrzení, že i návodové texty (jakožto texty obecně) podléhají časové a geografické ukotvenosti. Můžeme říci, že **užití neaktuálních jazykových prostředků komplikuje porozumění textu.**

Adverbia

Adverbia v receptech vyjadřují zejména způsob, míru a čas. Právě v těchto adverbích se setkáváme s jistou nejednoznačností, nejasností. Například příslovečná určení *občas, chvílemi, často, krátce, trošku, zlehka, téměř doměkka*, mohou být velice matoucí. Výklad těchto výrazů je velice subjektivní a těžko tak určit jejich správnost, skutečný význam. Stávají se tak potenciálním zdrojem nedorozumění, která mohou vést k neúspěchu při přípravě – znesnadňují porozumění.

Jak bychom měli pochopit následující pokyny?

- *Často podléváme a pečeme **doměkka**.*
- *Brambory oloupeme, pokrájíme a uvaříme v osolené vodě **téměř doměkka**.*
- *Rajčata **krátce** vložíme do vroucí vody, vyjmeme, zchladíme, oloupeme a nakrájíme na kostičky.*
- *Odložíme na talíř a necháme **trošku** vychladnout.*
- ***Občas** zamícháme.*
- ***Zlehka** zamíchejte mouku s práškem do pečiva.*

Některá adverbia (např. nejprve, nejdřív, mezitím, potom, pak, a pak, nakonec) vyjadřují časovou posloupnost. Tuto vlastnost mají také prepozice.

- *Dejte mírně zchladnout **a pak** věnec opatrně uvolněte z formy.*
- *Smíchejte mouku s mandlemi a práškem do pečiva, přidejte do utřeného těsta **a nakonec** jemně vmíchejte i ušlehaný sníh.*
- ***Nejdříve** dejte do formy polovinu světlého těsta, **pak** tmavé těsto a navrch druhou polovinu těsta světlého.*
- *Vaříme 5 minut, **potom** přisypeme na kolečka nakrájený pórek a proužky celeru a vaříme opět 5 minut.⁷¹*

⁷¹ Zdravíčkárna. [online].

- *Mezitím dejte přejít varem 125 ml šťávy z pomerančů a cukrem.*
- *Mezitím si uvaříme těstoviny, propláchneme je studenou vodou a přidáme k zelí.*
- *Nakonec přidáme nasekaný kopr a omáčku dochutíme citronovou šťávou.*

Prepozice

Pomocí prepozic můžeme vyjádřit časové vztahy. Prostřednictvím před, během, při, za, po, ukotvíme jednotlivé činnosti v čase. Podrobněji viz Substantiva.

Konjunkce

V kuchařských receptech se nenachází výrazné množství spojek. Není jich třeba. Recepty jsou popisy pracovních postupů, vyjadřují následnost dílčích úkonů, s komplikovanějšími vztahy mezi výpověďmi (např. vztah důsledkový, odporovací, podmiňovací ad.) se zde proto zpravidla nesetkáváme.

Za zmínku zde stojí tedy jen právě ty spojky, jež uvozují vedlejší věty příslovečně, např. když, až, jakmile, tehdy, jež stejně jako výše zmíněná adverbia a prepozice, mohou vyjadřovat časové vztahy. První dva příklady jsou zároveň ukázkou značně subjektivního popisu fáze přípravy pokrmu, co mám na mysli, zvýrazním odstraněním kurzívy.

- *...na oleji osmahneme cibuli, **když** začíná dostávat barvičku, přisypeme hladkou mouku, osmažíme, přidáme červenou papriku, s tou pracujeme rychle, aby nám nezhořkla.*
- *Do zhnědlého cukru přidáme vymačkané zelí, zmírníme teplotu, opepříme, lehce přisolíme a pod pokličkou pomalu dusíme 15 minut, **až** začne zelí měknout a dostávat krásně béžovou barvičku.*
- *V rendlíčku zahřejeme máslo, přidáme usekaný česnek, petrželku a **jakmile** vše zpění, přelijeme přes okapané fazolky.*

Partikule v kuchařských receptech nehrají zásadní roli a s interjekcemi se v nich téměř nesetkáváme. Zaznamenala jsem snad jediné a to „*Mňam!*“ na konci receptu.

Nízká frekvence interjekcí je dána samotným charakterem textu, jenž zpravidla nebývá nijak expresivní, nevyužívá citově zabarvených slov, pro jeho účel nejsou potřebná. Jak zmiňuji výše, pracovní návody jsou texty oficiální, věcné, odborné, popisují pracovní postup, expresivní výrazy jsou tak nejen nepotřebné, ale i nevhodné.

Další poznatky:

V některých receptech můžeme zaregistrovat antropomorfismus. Často se setkáme se spojením „necháme odpočinout“. Přisuzujeme tak věcem (těstu, moučníku,...) schopnost, kterou mají lidé, oddychnout si, nabrat nové síly, uvolnit se. Kromě tohoto spojení se tento jev ukázal dále jako nejfrekventovanější ve spojení s konkrétními surovinami – cuketou a lilkem. Často je „necháváme vypotit“, děláme něco „zatímco se potí“ a opět „necháváme odpočinout“, tyto činnosti jsou vlastní lidem, nikoli věcem. Viz příklad.

- *Plátky lilku zasypete solí a nechte je půl hodiny **vypotit**. Pak jej důkladně omyjte a osušte papírovými ubrousky.*
- *Mezitím, co lilek **odpočívá**, smíchejte jogurt, mátu, česnek, citronovou šťávu do dipu. Podle chuti ho osolte a opepřete dejte stranou do chladu. (...)*

Shrnutí: Slovní zásoba užívaná v kuchařských receptech má tyto funkce – pojmenovat věci s nimiž pracujeme (ingredience, pomůcky), pojmenovat činnosti a fáze činností (které vedou k určitému výsledku nebo k další fázi – pečení, smažení, šlehání – poté bude upečeno, usmaženo, ušleháno), stavy (uvařený, oloupaný, očištěný), způsob (doměkka, zlehka), lokalizovat činnosti v čase (předčasnost, souslednost, následnost) a v neposlední řadě podat informaci o množství (kusy, gramy, stupně, minuty apod.). Slovní zásoba kuchařských receptů obsahuje též termíny (cizího původu - flambovat, blanšírovat, i české – jíška, zasmažka), které jsou pro tuto oblast naprosto specifické, v jiných typech textu, ani textech typu návodového, se s nimi neseťkáme.

4 PŘÍBALOVÉ INFORMAČNÍ LETÁKY

Příbalové informační letáky (dále PIL) jsou texty popisující správný postup při užití léčiv. Poskytují informace, jak bezpečně a efektivně užít lék.

Obsah PIL určuje příloha 4 vyhlášky č. 228/2008 Sb⁷². a kontroluje Státní ústav pro kontrolu léčiv (SÚKL). Konkrétní podoba je pak doporučena opět SÚKL a vytváří ji farmaceutická společnost, jež lék vyrábí.

SÚKL rovněž provozuje informační portál pro veřejnost olecich.cz (o léčích. cz). Na otázku Co je příbalový leták? se zobrazí tato odpověď: „*U každého registrovaného léku musí být k dispozici informace pro pacienty/uživatele, kterým se říká Příbalová informace nebo tzv. 'Příbalák'. Základními požadavky na příbalový leták (v databázi léků označený zkratkou PIL) jsou **čitelnost** a **srozumitelnost** pro cílovou skupinu pacientů. Dále je doporučeno, aby příbalová informace byla členěna do kapitol zahrnutých v následujícím vzoru, a celkově se klade důraz i na grafickou prezentaci celého letáku. Volba např. nevhodného písma (velikosti) či špatné grafické uspořádání může ovlivnit čitelnost letáku.*“ Na této webové stránce opravdu můžeme najít i doporučenou podobu příbalových letáků, vzor, kterého se všechny PIL, s nimiž jsem přišla do styku, držely.

Nutno připomenout, že aktuální podobu dle SÚKL neměly PIL vždy. Dnešní podobě předcházela text plný slov cizího původu (indikace, kontraindikace, interakce):

Indikační skupina

Indikační skupina určuje, k čemu lék slouží.

Např.: **analgetikum** - proti bolesti, antipyretikum - proti horečce, analgetikum - proti bakteriálnímu zánětu nebo dermatologikum - **léky na kůži**.

Složení

Složení udává, jaké látky lék obsahuje a v jakém poměru.

Lék se skládá z:

- Účinné látky - látka, která léčí.

⁷² Dostupné také na: Portál veřejné správy. [online].

- Pomocných látek - látky, které neléčí, ale udržují účinnou látku ve vhodné formě a pomáhají např. k jejímu uvolňování do těla.

Charakteristika

Charakteristika je podrobnější popis toho, k čemu se lék vůbec používá.

Indikace

V indikaci nalezneme popis nemocí či určitých problémů, které lékem chceme řešit, na které je lék citlivý.

Kontraindikace

Kontraindikace popisují případy, kdy lék nesmí být užíván.

Nežádoucí účinky

Nežádoucí účinky udávají potíže, které vznikly při užívání léků během klinických testů i při užívání léku dalšími pacienty.

Interakce

Interakce je vlastně vzájemné působení dvou nebo více činitelů. Z příbalového letáku se tak dozvíte, se kterými látkami by mohl lék reagovat (pozitivně i negativně). Jedná se o reakci například s jinými léky, alkoholem nebo slunečním zářením.

Dávkování a způsob užití

Tuto „kapitolu“ příbalového letáku nemusíme dlouho popisovat. Ale neopomeňte si přečíst informaci, zda se lék užívá před, během či po jídle, před spaním či zda je nutné lahvičku s lékem protřepat před užitím. Jen pamatujte na to, že se jedná pouze o doporučení výrobce. Pokud vám lékař předepsal jiné dávkování či způsob užití, poslechněte ho.

Upozornění

Varuje hlavně před tím, že pokud potíže nevyjmizí do určité doby, je třeba vyhledat lékaře, ale také tu naleznete informace, zda lék mohou těhotné a **kojící ženy** nebo děti nebo třeba co dělat při předávkování či náhodném požití.

Varování

Nejčastěji naleznete dvě varování:

Nepoužívejte po uplynutí doby použitelnosti vyznačené na obalu!

Uchovávejte mimo dosah a dohled dětí!

Na příbalovém letáku ještě naleznete:

Balení - formu balení léku a počet léku v balení

Datum poslední revize - datum, kdy byl text na příbalovém letáku naposledy změněn a schválen Státním ústavem pro kontrolu léčiv

Výrobce a držitele rozhodnutí o registraci

Tvůrci PIL či pracovníci Státního ústavu pro kontrolu léčiv pravděpodobně zhodnotili, že v takové formě nejsou letáky snadno srozumitelné a tak doporučují tuto podobu⁷³:

⁷³ Pro léky hormonální povahy platí pravidla jiná.

Nadpis: PŘÍBALOVÁ INFORMACE – INFORMACE PRO UŽIVATELE
(v některých letáčích najdeme místo pomlčky dvojtečku)

Název přípravku - Za názvem léku uvedeno může být uvedeno číslo, které určuje množství látky která léčí (v různých jednotkách či procentech). Např. Ibalgin 400

Účinná látka – např. Acetylcysteinum

Forma léku – například šumivé tablety, potahované tablety, nosní/orální sprej, roztok. Někdy můžeme narazit na zkratku, například tbl., drg., grn., cps., plv., supp., ung. sol., susp⁷⁴. Lze se domnívat, že užití těchto zkratk znesnadňuje porozumění, zařadíme je proto do výzkumu a zjistíme od respondentů, zda jim činí potíže.

Text v tomto znění –

Přečtěte si pozorně celou příbalovou informaci dříve, než začnete tento přípravek užívat.

- Ponechte si příbalovou informaci pro případ, že si ji budete potřebovat přečíst znovu.
- Máte-li jakékoli další otázky, zeptejte se svého lékaře nebo lékárníka.
- Tento přípravek byl předepsán Vám. Nedávejte jej žádné další osobě. Mohl by jí ublížit, a to i tehdy, má-li stejné příznaky jako Vy.
- Pokud se kterýkoli z nežádoucích účinků vyskytne v závažné míře, nebo pokud si všimnete jakýchkoli nežádoucích účinků, které nejsou uvedeny v této příbalové informaci, prosím, sdělte to svému lékaři nebo lékárníkovi.

Je-li přípravek dostupný bez lékařského předpisu, je mezi úvodním zvýrazněným souvětím a textem v odrážkách uveden text: Tento přípravek je dostupný bez lékařského předpisu. Přesto však přípravek XY musíte používat pečlivě podle návodu, aby Vám co nejvíce prospěl.

Obsah „osnovu“, rozdělení textu

V příbalové informaci naleznete:

1. Co je XY a k čemu se používá
2. Čemu musíte věnovat pozornost, než začnete přípravek XY užívat
3. Jak se přípravek XY užívá

⁷⁴ Významy těchto zkratk nalezneme například na internetové stránce Zdravě.cz. [online].

4. Možné nežádoucí účinky
5. Jak přípravek XY uchovávat
6. Další informace

Jednotlivé body

1. Tento bod informuje o účinné látce a mechanismu jejího účinku. Zpravidla zde nalezneme i informace o onemocnění, na které je léčivo předepisováno a informace o způsobu léčby.
2. Tento bod zahrnuje sedm oblastí:
 1. Neužívejte přípravek XY – obsahuje informaci, za jakých podmínek se nesmí lék užívat
 2. Zvláštní opatrnosti při použití přípravku XY je zapotřebí – další informace o případných komplikacích za určitých podmínek. Např. Jestliže jste diabetik, před započatím užívání tohoto přípravku se poradte s lékařem.
 3. Vzájemné působení s dalšími léčivými přípravky – obsahuje společný úvod: Prosím, informujte svého lékaře nebo lékárníka o všech lécích, které užíváte nebo jste užíval(a) v nedávné době, a to i o lécích, které jsou dostupné bez lékařského předpisu. Následují individuální informace o vzájemném vlivu přípravku s jinými lécivy.
 4. Užívání přípravku s jídlem a pitím – tato podkapitola v některých letácích není uvedena (např. Bioparox, Mytelase). Je-li zařazena, obsahuje informace o tom, zda požit lék před, během, po jídle, zapíjet malým/dostatečným množstvím tekutiny, ale i např. *Účinek acetylcystenu na hlen se zesiluje zvýšením příjmu tekutin.* nebo *Během užívání přípravku Citalon nepijte alkohol.*
 5. Těhotenství a kojení – obsahuje společnou formulku Poradte se se svým lékařem nebo lékárníkem dříve, než začnete užívat jakýkoliv lék. Následují individuální informace o užívání léku při těhotenství a kojení.
 6. Řízení dopravních prostředků a obsluha strojů – obsahuje informace o vlivu léku na pozornost a schopnost koordinace

7. Důležité informace o některých složkách přípravku XY – nenalezeno u přípravku Citalon; obsahuje zvláštní upozornění na další složky přípravku, které by mohly způsobit zdravotní komplikace.
3. Tento bod popisuje způsob podání prostředku a dvě podoblasti *Jestliže jste užil(a) více přípravku XY než jste měla a Jestliže jste zapomněl(a) užít přípravek XY*, v nichž je napsáno, jak se v takových případech zachovat.
4. Tato část se zabývá případnými nežádoucími účinky. Začíná společnou větou: *Podobně jako všechny léky, může mít i přípravek XY nežádoucí účinky, které se ale nemusí vyskytnout u každého.* a následuje individuální výčet možných účinků.
5. Obsahuje informace v jakém prostředí lék uchovávat a zpravidla obsahuje upozornění *Uchovávejte mimo dosah a dohled dětí.*
6. Obsahuje údaje o tom, co přípravek obsahuje a jak přípravek vypadá a co obsahuje toto balení.

Pro PIL jsou typické mnohovětné konstrukce. Vyšší množství vět, jež mají mezi sebou různé vztahy, mohou být nepřehledné a komplikovat porozumění. – *Pokud se kterýkoli z nežádoucích účinků vyskytne v závažné míře, nebo pokud si všimnete jakýchkoli nežádoucích účinků, které nejsou uvedeny v této příbalové informaci, prosím, sdělte to svému lékaři nebo lékárníkovi.* Na rozdíl od kuchařských receptů, které tvoří většinou souřadně spojené hlavní věty, nacházíme v informačních letáčích různé poměry mezi větami hlavními a vedlejšími – VV podmínkové, vztahné, předmětné, příslovečné. Důležitou úlohu tu mají různé typy kauzálních vztahů: podmínka, omezení, důsledek (zejména nežádoucí), snad i připustka.

Na druhou stranu (v rozporu s rozsáhlostí souvětí) nacházíme v textech i prostředky kondenzace. Použitím předložky a dějového substantiva se vyhneme nutnosti užít vedlejší větu – *Při případném vynechání dávky se ihned poraďte s lékařem. Přípravek MYTELASE nepoužívejte **po uplynutí** doby použitelnosti, uvedené na krabičce za „Použitelné do:“, Jestliže se objeví kopřivka, náhle vzniklý otok kolem očí, pocit tísně na hrudníku nebo obtíže s dechem, dále bolesti v nadbřišku nebo poruchy vidění, případně **při objevení se** krvácení z trávicího traktu (zvracení krve nebo dočerna zbarvená stolice), přerušete užívání přípravku a okamžitě vyhledejte lékaře.* Obvykle se tyto dva způsoby vyjádření střídají bezprostředně za sebou: *Neužívejte ACC LONG – **jestliže jste alergický/á** (přecitlivělý/á) na léčivou látku nebo na kteroukoli další složku přípravku ACC LONG a **při nesnášenlivosti** laktózy. – **Pro vysoký***

obsah léčivé látky není přípravek vhodný pro děti mladší než 14 let. Zvláštní opatrnosti při použití ACC LONG je zapotřebí – **jestliže jste diabetik**, před započítím užívání tohoto přípravku se poradte s lékařem. – **v těhotenství** a v období kojení může být přípravek užíván **jen jsou-li pro to zvlášť závažné důvody a na doporučení lékaře**.

Typické je též řetězení některých větných členů – *Předávkování se obvykle projeví křečemi v břiše, průjmem a zvracením, nadměrným sliněním, bledostí, zvýšením krevního tlaku, studeným potem, častým močením, rozostřeným viděním.*; *Ojediněle se může vyskytnout pálení žáhy, nucení na vrácení, zvracení, průjem, zánět sliznice v ústech, bolesti hlavy, hučení v uších.*

4.1 Grafické členění

Obecně mají návody poskytnout jasnou informaci o tom, jak postupovat – krok za krokem, pořadí těchto úkonů nelze měnit a proto jsou většinou řazeny chronologicky a často jsou dokonce jednotlivé kroky očíslovány. To však neplatí pro příbalové informační letáky k lékům. PIL využívá grafické členění textu pro jiné účely. Zatímco číslování u technických návodů a kuchařských receptů slouží k určení pořadí činností, číslování u příbalových informací je dáno doporučením Státního ústavu pro kontrolu léčiv a odděluje tematické celky. Využití odstavců, titulků a mezititulků přispívá k přehlednosti textu a lepšímu porozumění. Podoby tohoto členění můžeme vidět na ukázkách níže. Omluvte, prosím, zvýraznění a podtržení vytvořené autorkou.

PŘÍBALOVÁ INFORMACE: INFORMACE PRO UŽIVATELE

Přečtěte si pozorně tuto příbalovou informaci, protože obsahuje pro Vás důležité údaje.

Tento přípravek je dostupný bez lékařského předpisu.

Přesto však ACC LONG musíte užívat pečlivě podle návodu, aby Vám co nejvíce prospěl.

- Ponechte si příbalovou informaci pro případ, že si ji budete potřebovat přečíst znovu.
- Požádejte svého lékaře, pokud potřebujete další informace nebo radu.
- Pokud se Vaše příznaky zhorší nebo se nezlepší do 5 dnů, musíte se poradit s lékařem.
- Pokud se kterýkoli z nežádoucích účinků vyskytne v závažné míře, nebo pokud si všimnete jakýchkoli nežádoucích účinků, které nejsou uvedeny v této příbalové informaci, prosím, sdělte to svému lékaři nebo lékárníkovi.

 SANDOZ

ACC[®] LONG

(Acetylcysteinum)

šumivé tablety

V příbalové informaci naleznete:

1. Co je ACC LONG a k čemu se používá
2. Čemu musíte věnovat pozornost, než začnete ACC LONG užívat
3. Jak se ACC LONG užívá
4. Možné nežádoucí účinky
5. Jak ACC LONG uchovávat
6. Další informace

1. CO JE ACC LONG A K ČEMU SE POUŽÍVÁ

ACC LONG je mukolytikum. Léčivá látka acetylcystein rozpouští všechny složky, které způsobují vazkost hlenu. Tím podporuje vykašlávání a tlumí dráždivý kašel. Acetylcystein působí také antioxidačně, a tak podporuje obranné mechanismy organismu.

Přípravek se užívá k léčení všech onemocnění dýchacích cest, která jsou provázána intenzívní tvorbou hustého viskózního hlenu jako jsou chřipka, záněty průdušnice, akutní i chronické bronchitidy (zánět průdušek), bronchiektázie (rozšíření průdušek), průduškové astma, bronchiolitidy (zánět průdušinek), mukoviscidóza (cystická fibróza, vrozená porucha sekrece hlenu).

Dále se přípravek užívá při léčbě zánětu hrtanu, akutní i chronické sinusitidy (zánět vedlejších nosních dutin) a otitis media (zánět středního ucha) s výpotkem a u předoperačních a pooperačních stavů spojených s větší tvorbou viskózního hlenu v dýchacích cestách.

U chronických onemocnění dýchacích cest a krčních, nosních a ušních onemocnění smí být přípravek užíván pouze na doporučení lékaře.

Přípravek mohou užívat dospělí a děti starší než 14 let.

2. ČEMU MUSÍTE VĚNOVAT POZORNOST, NEŽ ZAČNETE ACC LONG UŽÍVAT

Neužívejte ACC LONG

- jestliže jste alergický(á) (přecitlivělý(á)) na léčivou látku nebo na kteroukoli další složku přípravku ACC LONG a při nesnášenlivosti laktózy.
- pro vysoký obsah léčivé látky není přípravek vhodný pro děti mladší než 14 let.

Zvláštní opatření při použití ACC LONG je zapotřebí

- jestliže jste diabetik, před započetím užívání tohoto přípravku se poraďte s lékařem.
- v těhotenství a v období kojení může být přípravek užíván jen jsou-li pro to zvlášť závažné důvody a na doporučení lékaře.

Vzájemné působení s dalšími léčivými přípravky

Prosím, informujte svého lékaře nebo lékárníka o všech lécích, které užíváte nebo jste užíval(a) v nedávné době, a to i o lécích, které jsou dostupné bez lékařského předpisu. Účinky přípravku ACC LONG a účinky jiných současně užívaných léků se mohou navzájem ovlivňovat. Než začnete současně s užíváním přípravku ACC LONG užívat nějaký volně prodejný lék, poraďte se se svým ošefujícíím lékařem.

Při současném užívání ACC LONG a antitusik (léky tlumí kašel) může dojít ke snížení kašlacího reflexu, což může vést k nebezpečnému zadržování vyvolaného hlenu v dýchacích cestách. Pro současnou léčbu ACC LONG a antitusiků proto musí být zvlášť závažné důvody a antitusika mohou být užívána současně s ACC LONG pouze na přímé doporučení lékaře.

Při současném užívání antibiotika hydrochloridu tetracyklinu se musí ACC LONG užívat s odstupem nejméně 2 hodin (nepatří pro doloxylin). Je vhodné zachovávat tento odstup i u jiných antibiotik.

Při současném užívání ACC LONG a přípravků s nifedipinem může dojít ke zesílenému rozšiřování cév a ke zpřetrkání shlukování krevních destiček.

Užívání ACC LONG s jídlem a pitím

Účinek acetylcysteinu na hlen se zesiluje zvýšením příjmu tekutin.

Těhotenství a kojení

Poraďte se se svým lékařem nebo lékárníkem dříve, než začnete užívat jakýkoliv lék.

V těhotenství a v období kojení může být přípravek užíván jen jsou-li pro to zvlášť závažné důvody a na doporučení lékaře.

Řízení dopravních prostředků a obsluha strojů

Neovlivňuje.

Důležité informace o některých složkách ACC LONG

Pokud Vám váš lékař řekl, že nesnášíte některé cukry, poraďte se s ním, než začnete tento léčivý přípravek užívat.

3. JAK SE ACC LONG UŽÍVÁ

Pokud si nejste jistý(á), poraďte se se svým lékařem nebo lékárníkem.

Obvyklá dávka přípravku je:

Dospělí a mládež od 14 let užívají 1krát denně 1 šumivou tabletu.

U nemocných s mukoviscidózou s tělesnou hmotností vyšší než 30 kg může lékař zvýšit denní dávku acetylcysteinu na 800 mg.

Aby se u chronického zánětu průdušek a u mukoviscidózy dosáhlo profylaktického účinku vůči infekcím, měla by být léčba u těchto onemocnění dlouhodobá. Délku léčby určí lékař individuálně podle typu, závažnosti a průběhu onemocnění.

Obr. č. 7 Ukázka členění PIL I



023047493

PŘÍBALOVÁ INFORMACE: INFORMACE PRO UŽIVATELE

BIOPAROX®

nosní/orální sprej, roztok

fusafunginum

Přečtěte si pozorně tuto příbalovou informaci, protože obsahuje pro vás důležité údaje.

Tento přípravek je dostupný bez lékařského předpisu. Přesto však přípravek Bioparox musíte používat pečlivě podle návodu, aby Vám co nejvíce prospěl.

- Ponechte si příbalovou informaci pro případ, že si ji budete potřebovat přečíst znovu.
- Požádejte svého lékaře, pokud potřebujete další informace nebo radu.
- Pokud se vaše příznaky zhorší nebo se nezlepší do 3 dnů, musíte se poradit s lékařem.
- Pokud se kterýkoli z nežádoucích účinků vyskytne v závažné míře, nebo pokud si všimnete jakýchkoli nežádoucích účinků, které nejsou uvedeny v této příbalové informaci, prosím, sdělte to svému lékaři nebo lékárníkovi.

V příbalové informaci naleznete:

1. Co je přípravek Bioparox a k čemu se používá
2. Čemu musíte věnovat pozornost, než začnete přípravek Bioparox používat
3. Jak se přípravek Bioparox používá
4. Možné nežádoucí účinky
5. Jak přípravek Bioparox uchovávat
6. Další informace

1. CO JE PŘÍPRAVEK BIOPAROX A K ČEMU SE POUŽÍVÁ

Bioparox je antibiotikum s protizánětlivým účinkem.

Fusafungin má antibiotické a zároveň protizánětlivé účinky. Působí pouze místně a nezpůsobuje vznik rezistence (schopnost bakterií přežít a množit se i při léčbě). Snižuje zduření sliznice a zmírňuje bolest. Přípravek má formu mikroskopického aerosolu, jeho částičky jsou velmi malé a pronikají do všech oblastí dýchacích cest.

Bioparox se používá k místní léčbě zánětů a infekcí sliznice hltanu a dýchacích cest - rýma, zánět vedlejších nosních dutin, angína, zánět hltanu, zánět hrtanu, zánět průdušnice a průdušek. Může být podáván i po odstranění krčních mandlí. Pouze u lehkých onemocnění sliznice dutiny ústní, hltanu, mandlí a horních cest dýchacích můžete Bioparox použít bez porady s lékařem. Při

známkách celkové infekce (horečka) se přípravek používá pouze na doporučení lékaře jako doplňková léčba při současné celkové léčbě antibiotiky. U zánětu hrtanu, který se projevuje především chraptivostí, sípáním a štěkavým kašlem lze Bioparox používat též jen na doporučení lékaře.

2. ČEMU MUSÍTE VĚNOVAT POZORNOST, NEŽ ZAČNETE PŘÍPRAVEK BIOPAROX POUŽÍVAT**Nepoužívejte přípravek Bioparox**

- jestliže jste alergický/á (přecitlivělý/á) na fusafungin nebo na kteroukoli další složku přípravku Bioparox.
- dále se Bioparox nesmí podávat dětem mladším 30 měsíců (nebezpečí křečovitého zúžení hrtanu). Pokud máte jakékoli pochyby, obraťte se na Vašeho lékaře.

Zvláštní opatření při použití přípravku Bioparox je zapotřebí

- jestliže máte alergické sklony a bronchospasmus (zúžení průdušek).

Nedoporučuje se dlouhodobé používání přípravku Bioparox, protože může mít vliv na normální rovnováhu mikrobiální flóry.

Jestliže se u Vás objeví celkové klinické příznaky bakteriální infekce, má být zvážena léčba systémovými antibiotiky.

Obr. č. 8 Ukázka členění PIL II

Příbalová informace – informace pro uživatele

IBALGIN® 400

potahované tablety
(ibuprofenum)

Přečtěte si pozorně celou příbalovou informaci dříve, než začnete tento přípravek užívat.

Tento přípravek je dostupný bez lékařského předpisu. Přesto však přípravek Ibalgin 400 musíte užívat pečlivě podle návodu, aby Vám co nejvíce prospěl.

- Ponechte si příbalovou informaci pro případ, že si budete potřebovat přečíst znovu.
- Požádejte svého lékaře, pokud potřebujete další informace nebo radu.
- Pokud se Vaše příznaky zhorší nebo se nezlepší do 3-5 dnů, poraďte se o dalším postupu s lékařem.
- Pokud se kterýkoli z nežádoucích účinků vyskytne v závažné míře, nebo pokud si všimnete jakýchkoli nežádoucích účinků, které nejsou uvedeny v této příbalové informaci, prosím, sdělte to svému lékaři nebo lékárníku.

V příbalové informaci naleznete:

1. Co je přípravek Ibalgin 400 a k čemu se používá
2. Čemu musíte věnovat pozornost, než začnete přípravek Ibalgin 400 užívat
3. Jak se přípravek Ibalgin 400 užívá
4. Možné nežádoucí účinky
5. Jak přípravek Ibalgin 400 uchovávat
6. Další informace

1. CO JE PŘÍPRAVEK IBALGIN 400 A K ČEMU SE POUŽÍVÁ

Přípravek Ibalgin 400 obsahuje léčivou látku ibuprofen, která patří do skupiny tzv. nesteroidních protizánětlivých léčiv. Zabíráje tvorbu škodlivých působků, tzv. prostaglandinů, které jsou zodpovědné za vznik bolesti a zánětu a uvolňují se v místě poškození tkáně.

Ibuprofen zmírňuje bolest a zánět různého původu. Ibuprofen rovněž tlumí horečku, která provází např. nemoci z nachlazení.

Přípravek Ibalgin 400 se užívá např. při bolesti hlavy, zubů, zad, při bolestivé menstruaci, při bolesti svalů a kloubů provázející chřipkovou onemocnění, při poranění měkkých tkání jako je pomůžování a podvrtnutí.

Dále se Ibalgin 400 užívá při horečnatých stavech při chřipkových onemocněních a jako doplňková léčba horečnatých stavů při jiných onemocněních.

V případě zánětlivých a degenerativních onemocnění kloubů a páteře (artritidě a artróze) nebo měkkých tkání pohybového ústrojí provázených bolestivostí, zánětlivým otokem a kloubní ztuhlostí se přípravek používá pouze na doporučení lékaře.

Přípravek je vzhledem k množství léčivé látky v jedné tabletě určen pro dospělé a dospívající nad 12 let. Pro děti ve věku 6 – 12 let je vhodný přípravek s obsahem 200 mg ibuprofenu (Ibalgin 200), dětem do 6 let věku je určen ibuprofen v suspenzi (Ibalgin sus).

2. ČEMU MUSÍTE VĚNOVAT POZORNOST, NEŽ ZAČNETE PŘÍPRAVEK IBALGIN 400 UŽÍVAT

Neužívejte přípravek Ibalgin 400

- jestliže jste alergický(á) (přecitlivělý(á)) na ibuprofen (léčivá látka přípravku Ibalgin 400) nebo na některou pomocnou látku přípravku a při přecitlivělosti na kyselinu acetylsalicylovou nebo některé jiné nesteroidní protizánětlivé léky, projevující se jako průduškové astma nebo kopřivka,
- jestliže máte aktivní nebo opakující se vřed nebo krvácení do žaludku nebo dvanáctníku, při krvácení nebo proděravění v zažívacím traktu způsobených nesteroidními protizánětlivými léky v minulosti,
- jestliže trpíte poruchou krvetvorby nebo poruchou srážlivosti krve
- jestliže máte závažné srdeční selhání.

Přípravek nesmí užívat ženy v třetím trimestru těhotenství.

Zvláštní opatření při použití přípravku Ibalgin 400 je zapotřebí

- pokud trpíte léžší poruchou ledvin nebo jater,
- při průduškovém astmatu i v klidovém stavu,
- při některých onemocněních pojivové tkáně (tzv. kolagenózy),

- při závažném vředovém onemocnění trávicího ústrojí jako např. Crohnova choroba nebo ulcerózní kolitida,
 - při současně léčbě léky snižujícími srážení krve,
 - pokud máte srdeční obtíže, prodláží jste v minulosti cévní mozkovou příhodou nebo máte rizikové faktory pro rozvoj cévních příhod (např. vysoký krevní tlak, cukrovku, vysoký cholesterol nebo kouření).
- Pokud se Vás týká některý z výše uvedených bodů užívejte přípravek pouze na doporučení lékaře.

Podávání některých nesteroidních protizánětlivých léčiv (mezi která Ibalgin 400 patří) může být spojeno s mimým zvýšením rizika srdečních nebo mozkových cévních příhod. Riziko je více pravděpodobné, pokud jsou používány vysoké dávky a dlouhá doba léčby. Proto nepřekračujte doporučenou dávku ani dobu léčby.

Ibalgin 400 by se neměl užívat současně s jinými nesteroidními protizánětlivými léky.

U pacientů, u kterých se v minulosti vyskytl vřed žaludku nebo dvanáctníku, především pokud byla vředová choroba komplikována krvácením nebo perforací zažívacího traktu, dále u starších pacientů a také u pacientů vyžadujících současnou léčbu nízkými dávkami kyseliny acetylsalicylové, by mělo být zváženo podání léků chránících sliznici žaludku a dvanáctníku.

V průběhu léčby se ojediněle může vyskytnout krvácení ze zažívacího traktu, vřed nebo perforace. Vznik těchto stavů může, ale nemusí být provázen varovnými příznaky. Riziko vzniku krvácení, vředu nebo perforace v zažívacím traktu se zvyšuje se stoupající dávkou léku. Závažnost těchto poruch je obecně vyšší u starších pacientů. Pokud se u pacienta léčeného Ibalginem 400 objeví krvácení ze zažívacího traktu, musí být Ibalgin 400 vysazen.

Ženy, které plánují otěhotnět, se musí o užívání přípravku poradit s lékařem. Přípravek Ibalgin 400 není vzhledem k množství léčivé látky v jedné tabletě dávky určen dětem do 12 let.

Vzájemné působení s dalšími léčivými přípravky

Prosím, informujte svého lékaře o všech lécích, které užíváte nebo jste užíval(a) v nedávné době, a to i o lécích, které jsou dostupné bez lékařského předpisu.

Účinky přípravku Ibalgin 400 potahované tablety a některých přípravků současně užívaných se mohou vzájemně ovlivňovat. Léky snižující srážlivost krve zvyšují riziko krvácení. Kyselina acetylsalicylová a jiné protizánětlivé léky, kortikoidy a léky proti depresi ze skupiny SSRI zvyšují riziko vzniku nežádoucích účinků v oblasti zažívacího ústrojí včetně krvácení a vzniku žaludečního vředu. Ibuprofen může zvýšit hladinu litia, digoxinu a fenytoinu (léku užívaného k léčbě epilepsie) v krvi a tím zvýšit jejich nežádoucí účinky. Ibuprofen může snižovat účinek léků používaných k léčbě vysokého krevního tlaku a močopudných léků. Ibuprofen snižuje účinek léků snižujících hladinu kyseliny močové v krvi (např. probenecid, sulfapyrazon). Léčivá látka ibuprofen může zvýšit toxicitu metotrexátu (léku proti rakovině a některým kloubním onemocněním), baklofenu (léku snižujícího svalové napětí) a poškození ledvin způsobené podáváním cyklosporinu (léku užívaného po transplantaci). Při současném podávání s kalium šefčími močopudnými léky může dojít ke zvýšení hladiny drásků v krvi. Při současném podávání chinolonových antibiotik a nesteroidních antirevmatik se může zvýšit riziko vzniku křečí.

Užívání přípravku Ibalgin 400 s jídlem a pitím

Potahované tablety se polykají celé, zapíjí se dostatečným množstvím tekutiny. Jestliže se během léčby objeví zažívací obtíže, lék užívejte během jídla nebo jej zapíjte mlékem.

Během léčby není vhodné pít alkoholické nápoje a kouřit.

Těhotenství a kojení

Poradte se se svým lékařem nebo lékárníkem dříve, než začnete užívat jakýkoliv lék. V prvním a druhém trimestru těhotenství a při kojení užívejte přípravek pouze na výslovné doporučení lékaře. Ženy, které chtějí otěhotnět, se musí o užívání přípravku poradit s lékařem.

Přípravek nesmí užívat ženy v třetím trimestru těhotenství.

Rízení dopravních prostředků a obsluha strojů

Přípravek neovlivňuje pozornost.

Obr. č. 9 Ukázka členění PIL III

4.2 Slovní zásoba

Substantiva

Společně s komplikovanou větnou výstavbou (dlouhá rozvitá souvětí) jsou některá užitá substantiva pravděpodobně základní příčinou neporozumění. Máme na mysli substantiva cizího původu a odborné názvy látek a chorob. Tvůrci PIL jsou si tohoto faktu patrně vědomi a přidávají do textu překlady či vysvětlení: „*Dále se přípravek užívá při léčbě zánětu hrtanu, akutní i chronické sinusitidy (zánět vedlejších nosních dutin) a otitis media (zánět středního ucha) s výpotkem a u předoperačních a pooperačních stavů spojených s větší tvorbou vazkého hlenu v dýchacích cestách.*“ Některé cizí termíny však přeloženy nejsou a mohou tak komplikovat příjem informací: „*ACC LONG je mukolytikum.*“, „*Astma, potíže při dýchání nebo sípání, dušnost, stažení svalů kolem hrdla způsobující jeho uzavření, otok hrdla. Anafylaktický šok.*“

Adjektiva

V textech PIL se objevují adjektiva převážně na pozici atributu shodného a verbálního. Užívána jsou zejména adjektiva, která můžeme považovat za běžná (*nepravidelný, srdeční, žaludeční, alergický, dlouhodobý...*) a usoudit tak, že nemají negativní vliv na porozumění textu.

Pronomina

Mezi zájmeny převažují relativia *který/kterí* uvozující vedlejší větu rozvíjející subjekt nebo objekt (*Ženy, které chtějí otěhotnět, se musí o užívání přípravku poradit s lékařem.;* *Přípravek Ibalgin 400 obsahuje léčivou látku ibuprofen, která patří do skupiny tzv. nesteroidních protizánětlivých léčiv.*) a ta odvozená od tázacího zájmena jakýchkoli, kterýchkoli (*Pokud se kterýkoli z nežádoucích účinků vyskytne v závažné míře, nebo pokud si všimnete jakýchkoli nežádoucích účinků, které nejsou uvedeny v této příbalové informaci, prosím, sdělte to svému lékaři.*) Důležitou úlohu plní i zájmena osobní a ukazovací. Díky jejich schopnosti odkazovat se můžeme vyhnout opakování lexému. Na druhou stranu čtenář musí vynaložit úsilí, užít referenční inference, aby poznal, k čemu zájmeno odkazuje. Příklady: *Váš lékař určí dávku a individuálně ji pro Vás upraví.;* *Během léčby citalopramem, nebo krátce po ní, byly hlášeny případy lidí, u kterých se vyvinuly myšlenky na sebepoškození nebo sebevraždu nebo kteří takové jednání vykazovali.;* (...) *lék* *užívejte během jídla nebo jej*

zapijte mlékem. Najdeme i odkaz poměrně nepřesný, který by mohl čtenáře zmást: *Jestliže jste užil/a příliš mnoho tablet, ihned se obraťte na svého lékaře nebo jděte do nemocnice a ukažte jim balení tablet.* Zkušenost napovídá, že „jim“ odkazuje k zaměstnancům nemocnice, avšak v textu to přímo nestojí. Některá ukazovací zájmena nám umožňují elidovat subjekt a zastoupit ho: *Pokud během těhotenství, a to zejména během jeho posledních měsíců, užíváte léky typu Citalonu, tyto (0) mohou zvýšit riziko závažných stavů dítěte (...); Při vysazování přípravku Citalon Vám lékař pomůže pomalu snižovat dávku v průběhu týdnů či měsíců. To by mělo napomoci snížit možnost vzniku příznaků z vysazení.*

Numeralia

V receptech naprosto nezbytná. Jejich prostřednictvím se dozvídáme, kolik léku máme užít, kolikrát denně, povinný je číselný údaj množství látky v léku obsažené (0,03 mg). Bez numerací bychom nebyli schopni řádně porozumět textu a daný lék korektně užít. Ve výzkumné části uvidíme, jak může kombinace různých číselných údajů komplikovat porozumění.

Verba

Již jsme zmínili, že při snaze zestručnit text, dochází k nahrazování vedlejších vět (tedy i sloves) konstrukcemi s dějovými substantivy a adjektivy. Vyšší množství těchto vazeb způsobuje nepřehlednost výpovědi a komplikuje porozumění. Autoři PIL se naštěstí tohoto nešvaru vyvarují a tak místo věty *Krvácení ze zažívacího traktu u pacienta léčeného Ibalginem 400 je důvodem jeho vysazení*⁷⁵. nacházíme srozumitelnou větnou vazbu *Pokud se u pacienta léčeného Ibalginem 400 objeví krvácení ze zažívacího traktu, musí být Ibalgin 400 vysazen.* V textech nejsou používána verba cizího původu. Můžeme tedy usoudit, že verba nejsou příčinou neporozumění.

Adverbia

Nejčastěji v PIL nacházíme taková, jež nám odpovídají na otázky kdy?, kolikrát/jak často?: *ráno, večer, dříve než, brzy po (rozpuštění), nejpozději do 2 hodin po (rozpuštění), ojedinele, denně, jednorázově, velmi často, často, méně často, vzácně, velmi vzácně, během, těsně po, častěji, ihned,* některá adverbia se v rámci jednoho textu alternují s adjektivní vazbou *současně – při současném užívání.* Tuto alternaci můžeme zaznamenat i u užití

⁷⁵ Přeformulovala D.B.

příslovečného určení místa *působí místně – používá se k místní léčbě*, dále v PIL nacházíme adverbialní určení způsobu *silně, dlouze, opatrně, pozorně, pečlivě, antioxidačně, individuálně*.

Prepozice

Z předložek naprosto převažuje předložka *při* mající schopnost nahradit vedlejší větu (uvozenou např. máte-li, pokud jste, v případě, že): *při léčbě, při předávkování, při užívání, při bolesti, při menstruaci, při poranění, při astmatu* apod.

Konjunkce

Spojky nám pomáhají rozpoznat vztahy mezi větami. V PIL naprosto převažují *pokud, jestliže, -li*, vyjadřující podmínku, okolnost, ve významu „v případě, že“. Pochopíme tak, že když se nás týká informace uvozená touto spojkou, máme se řídit informací obsaženou v druhé větě – *Jestliže jste diabetik, před započetím užívání tohoto přípravku se poradte s lékařem*.

Partikule

Nemají vliv na porozumění resp. neporozumění PIL.

Interjekce

Jakožto oficiální věcné texty, které popisují postup při užití léku, neobsahují PIL interjekce.

Shrnutí: Slovní zásoba příbalových informačních letáků má funkci pojmenovávat léky a látky v nich obsažené, informovat o podmínkách, omezeních, důsledcích užívání léku, určovat množství a způsob a frekvenci užívání.

5 VÝZKUM

Ve výzkumné části diplomové práce se pokoušíme na vzorku slyšících a neslyšících respondentů vyzorovat, jak rozumí textům pracovních návodů. Zjišťujeme, jakých taktik respondenti při recepci textu využívají, jaké inference u nich probíhají a jak velkou úlohu hraje při porozumění respondentova zkušenost. Vycházíme také z testů čtenářské gramotnosti a zkoumáme činnosti, které souvisejí se schopnostmi vyhledat informace, vyvodit závěry, interpretovat text a posoudit text. Zajímá nás tedy, zda jsou respondenti schopni například nalézt informaci, která odpovídá danému účelu čtení, určit, k čemu odkazují zájmena v textu, pochopit vztah mezi subjekty a objekty, uplatnit informace z textu v praxi a posoudit úplnost a srozumitelnost informací uvedených v textu.

5.1 Design výzkumu

Výzkum schopnosti porozumění textu probíhal v období březen – květen 2013. Měl dvojí formu – v jednom případě autorka práce natáčela na videozáznam osm respondentů, z toho tři slyšící ženy a dvě neslyšící ženy, jednoho slyšícího a dva neslyšící muže (v této části, v rámci shánění respondentů, vzniklo i video v českém znakovém jazyce obsahující žádost o spolupráci), v druhém případě rozeslala písemné dotazníky dvaceti osobám, z toho osmi slyšícím a osmi neslyšícím ženám a dvěma slyšícím a dvěma neslyšícím mužům. Seznam respondentů se základními údaji je k nahlédnutí v příloze D.

5.1.1 Kuchařské recepty

Co komplikuje a usnadňuje porozumění textům kuchařských receptů zjišťujeme pomocí záznamu plnění instrukcí v receptech. Necháváme respondenty zhotovit pokrmy a jejich postupy natáčíme na videokameru⁷⁶. Lze tak přehledně vidět, nad čím se pozastaví, co udělají automaticky, co jim činí potíže a co jim pomáhá. Po dohodě s vedoucí práce je tento výzkum proveden na vzorku čtyř slyšících a čtyř neslyšících osob. Vaření probíhá v místě, které si určí respondent.

Pozn. Považuji za důležité zmínit, že při shánění respondentů došlo ke střetu s extrémní neochotou spolupracovat. Nejprve jsem kontaktovala deset neslyšících osob, devět z nich se neozvalo, jedna odpověděla negativně. Poté jsem natočila video v českém znakovém jazyce s prosbou o spolupráci. Toto video jsem zveřejnila na portálu Facebook, šestnáct osob (včetně neslyšících) toto video šířilo i na svou stránku, dále jsem

⁷⁶ Komplettní (nesestříhaná, necenzurovaná) videa jsou k dispozici na přiloženém DVD.

ho umístila na stránky Pevnosti, centra pro český znakový jazyk, Czech Deaf Youth a Recepty vaření pro neslyšící. Celkem ho potenciálně mohlo vidět 7867 osob (někteří z nich opakovaně). Na tuto žádost reagovala jedna osoba (respondent č. 6). Kontaktovala jsem též Střední školu, základní školu a mateřskou školu pro sluchově postižené Holečkova. Ředitel školy Chmelíř se nejprve zeptal, z jaké školy jsem, poté odpověděl, že je to záležitost spíše pro internát, mou žádost přeposílá a brzy mě vyrozumí. Bohužel k tomu nedošlo. Následně jsem kontaktovala dalších pět osob, tentokrát jsem získala jednu kladnou odpověď (zbylí čtyři nereagovali vůbec). Následovala řada osobních doporučení. Výsledkem těchto doporučení bylo získání dalšího respondenta. Čtvrtý respondent byl na mou žádost osloven zástupcem jedné organizace a po několikátýdenní komunikaci souhlasil. Mezitím jsem obdržela několik odmítnutí, jedno i několik hodin před plánovaným natáčením. Mezi důvody neochoty spolupracovat se objevovaly zejména: otrávenost z neustálých výzkumů, nedostatek času, nechut' vařit fazolky.

Respondentům jsou předloženy dva recepty. Jeden, u něhož předpokládáme, že je jednodušší – využívá hojně obrázků a je explicitnější – a jeden složitější, méně explicitní. (Jak víme z teoretické části této práce, využití mimotextových prvků přispívá k porozumění textu a nízká míra explicity porozumění textu komplikuje.) Průběh práce s oběma texty porovnáme a vyvodíme závěry, které buď podpoří nebo nepotvrdí naše hypotézy.

Hypotéza I.: Celkové pochopení textu usnadňuje užití doprovodných obrázků.

Hypotéza II.: Méně explicitní recept bude činit respondentům větší potíže.

Hypotéza III.: Neslyšící respondenti budou mít s porozuměním méně explicitnímu receptu větší potíže, než slyšící respondenti. (viz 1.1.2)

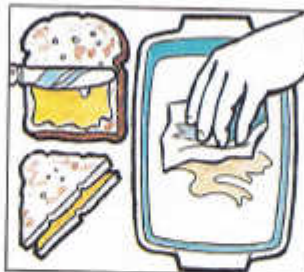
Nyní si rozebereme předkládané recepty.

Prasátkův sýrový nákyp

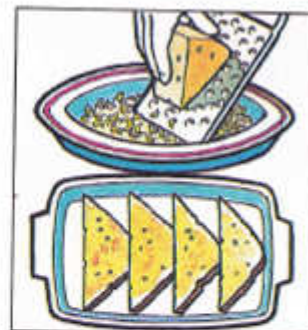
Doba na přípravu:
20 minut
Tepelná úprava:
30-40 minut
Pro 3 osoby

Prísady a náčiní:
4 plátky chleba, máslo,
100 g tvrdého sýra
(např. Čedar), 2 vejce,
300 ml mléka, sůl a pepř
pekáček (asi na 600
ml), papír od másla,
kulatý nůž, vidlička, hrnek,
struhadlo a talíř

Postup:



1. Vymažte pekáček papírem od másla. Chleba potřete máslem a každý krajíc rozkrojte na 2 trojúhelníky.



2. Do pekáčku narovnejte mírně přes sebe 4 chlebové trojúhelníky. Na talíř nastrouhejte sýr.



3. Nasypte polovinu strouhaného sýra na první vrstvu chleba.



4. Udělejte další chlebovou vrstvu a posypte ji zbytkem sýra.



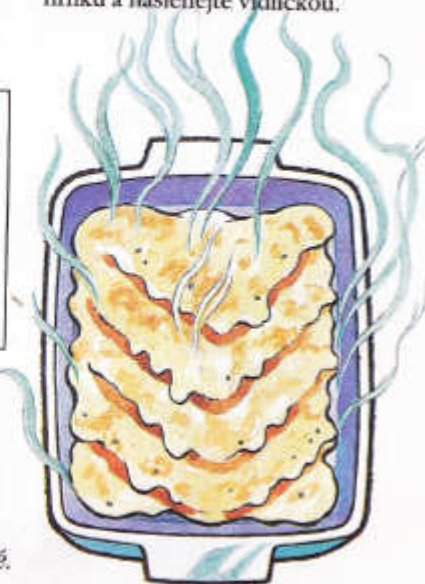
5. Vejce rozklepnete do hrnku a našlehejte vidličkou.



6. Přidejte mléko, osolte a opepřete a směs znovu našlehejte.



7. Vaječnou směs nalijte pomalu na chleba. Dejte do trouby a pečte při 180 °C asi 30-40 minut.



Podávejte teplé.

Obr. č. 10 Prasátkův sýrový nákyp

Prasátkův sýrový nákyp

Tento recept se vyznačuje velkou mírou explicity. Už ve výčtu ingrediencí a pomůcek jsou uvedeny všechny pomůcky, které budeme potřebovat. Kromě pekáčku, jehož zmínění bychom mohli očekávat i u jiných receptů, se zde objevují i papír od másla, kulatý nůž, vidlička, hrnek, struhadlo a talíř. V jednotlivých pokynech, vyjma „*Vejce rozklepněte do hrnku a našlehejte vidličkou,*“ už pomůcky uvedeny nejsou, ale jsou nakresleny na doprovodných obrázcích. Čtenář tak k *chleba potřete máslem* vidí na obrázku kulatý nůž, kterým se máslo natírá.

Recept pochází z kuchařky pro děti, lze usoudit, že autor předpokládal (shodně s předpokladem ve výzkumu v této diplomové práci), že pro čtenáře méně zkušené a méně vzdělané, bude snadnější porozumět textu více explicitnímu, doplněnému o mimotextové prvky.

U Prasátkova nákypu nás bude zajímat, jestli je tento předpoklad správný, a jak velkou roli hrají ilustrační obrázky. Nabídneme respondentovi více druhů chleba – ve výčtu ingrediencí je uvedeno pouze „*4 plátky chleba*“, na obrázcích je však použit chléb toastového typu. Ovlivní to výběr? Rovněž způsob, kterým je kladen chléb do pekáčku, v textu „*narovnejte mírně přes sebe 4 chlebové trojúhelníky*“, toto narovnání lze provést různými způsoby. Budou všichni respondenti kopírovat, co vidí na obrázku?



Obr. č. 11 Fazolky s vaječnou omáčkou

Fazolky s vaječnou omáčkou

Recept na fazolky je mnohem méně explicitní. Neobsahuje výčet potřebných pomůcek ani není doplněn o obrazový materiál. Co vše si tak čtenář musí domyslet? Rozumějme, jaké inference si musí utvořit, aby textu správně porozuměl? Bude příprava toho jídla činit respondentům větší potíže? Rozeberme si jednotlivé pokyny:

Očištěné fazolky uvaříme do poloměkka ve slané vodě. – Je třeba si uvědomit, že fazolkami se rozumí fazolové lusky. Očištění provedeme pravděpodobně opláchnutím ve vodě (× očištění hub, ryb apod.). Vezmeme si hrnec, naplníme ho vodou, vodu osolíme. Zda se mají vhodit fazolky ještě do studené vody nebo až do vroucí, nevíme. Co je poloměkko také ne.

Scedíme je, necháme okapat a překrojíme na menší kousky. – Vezmeme cedník, vlijeme do něj fazolky, fazolky necháme v cedníku, aby z nich stekla zbylá voda, přendáme je na prkénko a nožem překrájíme.

Osolíme, opepříme a dodusíme na másle. – Nejasný pokyn, je nutné vědět, jak probíhá dušení jídla. Fazolky okořeníme a dáme do hrnce/pánve, do něhož dáme nejprve máslo, nádobu zakryjeme a dusíme, dokud nebudou fazolky měkké.

Žloutek ušleháme v hrnečku se lžičkou mouky a citrónovou šťávou, přilijeme studený hovězí vývar, z něhož jsme předtím sebrali tuk. – Žloutek je součástí vajíčka. Vezmeme vajíčko, rozklepneme (Jak? Nožem? O pracovní plochu?), oddělíme žloutek od bílku a vlijeme ho do hrnečku. Do hrnečku dáme lžičku mouky a citrónovou šťávu, kterou jsme si předtím vymačkali z citrónu, který jsme nožem rozkrojili na čtvrtiny. Směs ušleháme vidličkou. Poté přilijeme hovězí vývar, který jsme si předtím museli uvařit, sebrat z něj tuk a nechat vychladnout. Je tedy navíc třeba vědět, jak udělat hovězí vývar.

Dáme na oheň, stále mícháme, až tekutina krémovitě zhoustne. – Dáme na oheň hrneček, v němž jsme směs šlehali? Zkušenost nám napovídá, že ne. Směs tedy přelijeme do hrnce, dáme vařit a mícháme vařečkou/lžící/jiným vhodným nástrojem, do té doby, než uznáme, že má tekutina (musíme si uvědomit, že ona tekutina je žloutek s moukou, citrónovou šťávou a vývarem – přemosťovací inference) hustotu krému.

Pak nalijeme na dušené fazolky a ještě chvíli necháme na teple, aby fazolky nasákly omáčkou. – Musíme si uvědomit, co je omáčka – omáčka je tekutina, která nám v předchozím kroku krémovitě zhoustla (opět přemosťovací inference). Směsí přelijeme fazolky a hrnec nejspíš přendáme na ploténku, na níž jsme ohřívali omáčku.

Podáváme je jako přílohu k vařenému masu. – Tento pokyn už se netýká přípravy pokrmu. Funguje jako doporučení.

U tohoto receptu nás bude nejvíce zajímat část s hovězím vývarem. Uvědomí si respondenti, že by ho měli udělat na začátku? Budou se shánět po hovězím masu v předložených ingrediencích? Z důvodu omezených časových možností respondentů, dodáme hovězí vývar hotový. Úmyslně ho však nedáváme mezi nabízené ingredience a poskytneme ho až ve chvíli, kdy se o něm respondent zmíní. Rovněž si necháme slovně popsat, jak by takový vývar sami dělali.

Také nás bude zajímat, jak naloží respondenti s tím, že jim budou předloženy mražené fazolky, nikoli čerstvé.



Obr. č. 12 Předložené ingredience – Prasátkův sýrový nákyp



Obr. č. 13 Předložené ingredience – Fazolky s vaječnou omáčkou

5.1.2 Příbalové informační letáky

Zda jsou PIL napsány srozumitelně zkoumáme pomocí dotazníků. Respondenti obdrží jeden komplikovaný text a dávkování uvedené v textu jednodušším. Jedná se o lék na myastenia gravis a léčbu zadržování moči při ztrátě napětí svěrače močového měchýře a o lék pro děti určený ke snížení horečky a tlumení bolesti. K těmto textům byla vytvořena kombinace uzavřených a otevřených otázek, respondenti tak odpovídají ano–ne i tvoří vlastní odpovědi, nedostávají možnosti výběru. Lze se domnívat, že možnost výběru by u některých otázek ovlivňovala respondentův úsudek a zpochybnila tak relevanci výsledků výzkumu. Dotazník je předložen deseti slyšícím a deseti neslyšícím respondentům⁷⁷.

Hypotéza I.: Pochopení textu komplikují slova cizího původu.

Hypotéza II.: Kombinace údajů miligramů účinné látky, mililitrů suspenze, kilogramů a věku dítěte u léku č. 2 bude pro respondenty při určování množství léku matoucí.

Hypotéza III.: Texty budou činit větší potíže neslyšícím osobám.

Níže jsou k vidění zkoumané PIL:

⁷⁷ Seznam respondentů se základními údaji je k nahlédnutí v příloze D.

Informace pro použití - čtěte pozorně!

SYNTOSTIGMIN®

(neostigmini bromidum)

tablety

SLOŽENÍ LÉČIVÉHO PŘÍPRAVKU

Jedna tableta přípravku Syntostigmin obsahuje léčivou látku neostigmini bromidum 15 mg. Dále jsou v tabletách Syntostigmin obsaženy pomocné látky: monohydrát laktosy, kukuřičný škrob, bramborový škrob, mastek a magnesiim-stearát.

VÝROBCE A DRŽITEL ROZHODNUTÍ O REGISTRACI

ZENTIVA, a.s., Nitrianska 100, 920 27 Hlohovec, Slovenská republika.

LÉKOVÁ FORMA A VELIKOST BALENÍ

Syntostigmin jsou bílé tablety. Jsou baleny ve skleněných lahvičkách nebo v blístrech. V každém balení je obsaženo 20 tablet.

TYP LÉČIVA (FARMAKOTERAPEUTICKÁ SKUPINA)

Syntostigmin patří do skupiny tzv. parasympatomimetik, které působí jako inhibitory enzymu acetylcholinesterázy.

DŮVODY K UŽÍVÁNÍ (INDIKACE)

Tablety Syntostigmin se používají při léčbě myastenia gravis (porucha přenosu podnětů neboli vzruchů svalům v oblasti spojení svalů a nervu, způsobená imunitní poruchou a projevující se svalovou slabostí) u dospělých pacientů a dětí starších 3 let s tělesnou hmotností vyšší než 20 kg. Dále se používají při léčbě zadržování moči při ztrátě napětí svěrače močového měchýře (hypokaktivita detrusoru neurogenního i non-neurogenního původu) u dospělých pacientů. Tablety Syntostigmin mohou být užívány na předpis lékaře.

ZPŮSOB ÚČINKU

Mechanismus účinku přípravku Syntostigmin (neostigminu) spočívá v zabránění odbourávání acetylcholinu prostřednictvím ovlivnění enzymu acetylcholinesterázy. Acetylcholin je látka umožňující přenos podnětu (vzruchu) mezi nervovým zakončením a svalem. Zvýšení koncentrace acetylcholinu vyvolané přípravkem Syntostigmin je zodpovědné za zlepšení přenosu nervových podnětů mezi nervovým zakončením a svalem. Nejvýraznější účinky neostigminu se projevují v oblasti spojení nervů a svalů (na tzv. nervosvalové ploténce kosterních svalů), kde zvyšuje sílu svalových stahů a zlepšuje svalovou výkonnost; dále v oblasti oka, kde vyvolává zúžení zorničky, močových cest, kde vyvolává zvýšení napětí svěrače močového měchýře, trávicího ústrojí, kde stimuluje pohyby žaludku a střev a zvyšuje napětí žaludku, dýchacího ústrojí, kde zvyšuje tvorbu tekutiny a může vést ke zúžení průdušek, potních žláz, kde zvyšuje tvorbu potu a jeho vylučování a kardiovaskulárního ústrojí, kde může vést ke zpomalení srdeční činnosti.

KDY SE TENTO PŘÍPRAVEK NESMÍ POUŽÍVAT (KONTRAINDIKACE)

Syntostigmin se nesmí užívat při známé přecitlivělosti na léčivou látku, bromidy nebo na kteroukoli další složku přípravku. Dále pak při zúžení či neprůchodnosti trávicího nebo močového ústrojí.

ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ, VAROVÁNÍ A OPATŘENÍ PRO BEZPEČNÉ POUŽITÍ

Dříve než začnete užívat tablety Syntostigmin, poraďte se svým lékařem:

- trpíte-li bronchiálním astmatem nebo jiným akutním nebo chronickým onemocněním plic;
- trpíte-li zpomalením srdeční frekvence (tzv. bradykardií) nebo poruchou vedení vzruchu srdečním svalem (tzv. AV-blokáda);
- trpíte-li akutní nebo chronickou infekcí močových cest;
- jste-li těhotná nebo kojíte-li.

Lékaře informujte, jestliže:

- po užití tablet Syntostigmin se vaše příznaky svalové slabosti nezlepily nebo došlo pouze k částečné úlevě od příznaků;
- u Vás došlo k infekci dýchacího nebo močového ústrojí;
- se objevily níže uvedené nebo i jiné nežádoucí účinky.

Těhotenství a kojení

Těhotné nebo kojící ženy mohou tablety Syntostigmin užívat jen v nezbytně nutném případě.

Řízení dopravních prostředků a obsluha strojů

Především na začátku léčby může Syntostigmin způsobit zúžení zorniček a poruchy schopnosti ostrého vidění. Syntostigmin ale neovlivňuje nepříznivě pozornost a schopnost soustředění. Schopnost obsluhovat stroje, pracovat ve výškách nebo řídit motorová vozidla musí individuálně posoudit Váš lékař.

Vzájemné působení s dalšími léčivými přípravky

Účinky tablet Syntostigmin a účinky některých jiných souběžně užívaných léčiv se mohou navzájem ovlivňovat. Dříve než začnete souběžně s tabletami Syntostigmin užívat nějaký jiný lék (ať už na předpis lékaře nebo dostupný bez lékařského předpisu) poraďte se svým lékařem nebo lékárníkem.

Léčebný účinek přípravku Syntostigmin mohou oslabovat hormony ze skupiny kortikosteroidů. Při vzájemné kombinaci byla

Obr. č. 14 PIL léku Syntostigmin – 1. strana



pozorována prodloužená svalová slabost, která se postupně rozvíjí několik desítek hodin nebo dní od zahájení vzájemné terapie. Současné podávání hormonů ze skupiny kortikosteroidů pacientům s myasteniou gravis je možné pouze při doporučení lékaře. Účinek přípravku Syntostigmin mohou dále oslabovat některá léčiva s opačným účinkem (tzv. anticholinergní léky), např. atropin, dále pak léky z jiných skupin, např. chinidin nebo lokální anestetika esterového typu, aminoglykosidová, likosamidová a polypeptidová antibiotika. Účinek přípravku Syntostigmin mohou zvyšovat léčiva s podobným účinkem, jako jsou např. léčiva používaná při léčbě Alzheimerovy choroby.

DÁVKOVÁNÍ A NÁVOD KE SPRÁVNÉMU UŽÍVÁNÍ

Užíváte-li tablety Syntostigmin, dodržujte dávkování, které vám předepsal Váš lékař.

Při terapii myasteniou gravis užívají dospělí a děti s tělesnou hmotností vyšší než 51 kg obvykle 1 tabletu (tj. 15 mg neostigmin bromidu) každé 3-4 hodiny, v případě potřeby může lékař dávku zvýšit, obvykle se však nedoporučuje překračovat dávku 10 tablet (tj. 150 mg neostigmin bromidu) denně. Děti starší 3 let užívají obvykle: při tělesné hmotnosti 20-30 kg ½ tablety, tj. 7,5 mg neostigmin bromidu každé 4 hodiny, při tělesné hmotnosti 31-40 kg ¾ tablety, tj. 11,25 mg neostigmin bromidu každé 4 hodiny, při tělesné hmotnosti 41-50 kg 1 tabletu tj. 15 mg neostigmin bromidu každé 4 hodiny. Přípravek nesmějí užívat děti mladší 3 let.

Při terapii zadržování moči při ztrátě napětí svěrače močového měchýře užívají dospělí obvykle 1 tabletu (tj. 15 mg neostigmin bromidu) 3-6x denně, vždy v odstupu alespoň 4 hodiny. V této indikaci přípravek není určen pro děti.

Tablety se užívají před jídlem, během jídla nebo i po jídle.

Jak se projevuje a jaká jsou opatření při předávkování

Předávkování či otrava přípravkem Syntostigmin se projevuje intenzivními příznaky. V popředí stojí úzkost, slabost, únava, závrať, bolesti hlavy, zúžení zorniček, nevolnost, zvracení, kolikovitá bolest břicha, průjem, zvýšené slinění, pocení a zpomalení tepové frekvence. Může se rozvinout extrémní svalová slabost, která může vyústit do celkové obrny včetně obrny okohybných a dýchacích svalů. U těžké otravy se stav dále zhoršuje do epileptických záchvatů, kómatu, plicního otoku s výrazným vylučováním sekretu do průdušek a plic spojeným s nedostatkem kyslíku, objevují se poruchy srdečního rytmu. Může být také přítomna zvýšená hladina krevního draslíku nebo se může objevit cukr v moči. Extrémně vysoké dávky přípravku Syntostigmin vedou ke dráždění mozku s jeho následným útlumem, k blokadě přenosu podnětů mezi nervem a svalem provázené útlumem až obrnou dýchání a smrtí.

V případě náhodného předávkování nebo otravy přípravkem Syntostigmin je nezbytné okamžitě vyhledat lékaře.

NEŽÁDOUCÍ ÚČINKY

Každý léčivý přípravek, a tedy i přípravek Syntostigmin, může někdy vyvolat i nežádoucí účinky. Pokud by se u Vás vyskytly některé z uvedených nežádoucích účinků, poradte se se svým lékařem. Tablety Syntostigmin bývají velmi dobře snášeny. Častěji se mohou vyskytnout průjem, zvýšené pocení, zvýšená tvorba slin, nevolnost, zvracení, křečovitá bolest břicha. Méně často se pak mohou vyskytnout časté nutkavé nucení na močení, zvýšení sekrece tekutiny do průdušek, zúžení zorničky, zvýšené slzení. Vzácně se vyskytují reakce přecitlivělosti (kožní vyrážka), zpomalení srdeční frekvence, svalové záškuby až křeče.

Pokud by se u Vás vyskytly nějaké jiné nepříznivé změny zdravotního stavu, informujte o tom svého lékaře.

POKYNY PRO UCHOVÁVÁNÍ

Tablety Syntostigmin balené v lahvičce uchovávejte při teplotě do 25 °C. Uchovávejte v dobře uzavřené lahvičce, lahvičku v krabičce, aby byl přípravek chráněn před světlem a vlhkostí. Tablety Syntostigmin balené v blistru uchovávejte při teplotě do 25 °C. Uchovávejte v původním obalu, aby byl přípravek chráněn před světlem a vlhkostí.

Tablety Syntostigmin nepoužívejte po uplynutí doby použitelnosti uvedené na obalu.

Uchovávejte mimo dosah a dohled dětí.

DATUM REVIZE TEXTU TÉTO PŘÍBALOVÉ INFORMACE

25.4.2007

ZV/36257

Dávkování při horečnatých a bolestivých stavech:

Doporučená denní dávka přípravku je 20-30 mg/kg hmotnosti během jednoho dne v oddělených dávkách.

Dávkování podle věku dítěte:

3-12 měsíců	2,5 ml suspenze	3x denně
1-2 roky	2,5 ml suspenze	3-4x denně
3-7 let	5 ml suspenze	3-4x denně
8-12 let	5-10 ml suspenze	3-4x denně

Orientační příklad dávkování podle hmotnosti dítěte (v tabulce jsou vypočítány denní dávky s použitím spodní hranice doporučeného množství ibuprofenu 20 mg/kg/den):

Hmotnost [kg]	Dávka ibuprofenu /den [mg]	Množství suspenze /den [ml]
6	120	6
8	160	8
10	200	10
12	240	12
14	280	14
16	320	16
18	360	18
20	400	20
30	max 500 *	max 25 ml *

* Maximální denní dávka podaná dítěti o tělesné hmotnosti 30 kg nesmí přesáhnout 25 ml suspenze (500 mg ibuprofenu).

Celkovou denní dávku rozdělte do 3 až 4 dílčích dávek, přičemž odstup mezi jednotlivými dávkami musí být 6 hodin. Nepodávejte dětem do 3 měsíců.

Dávkování při horečce vzniklé po očkování:

V případě horečky po očkování je možné podat 2,5 ml suspenze. Pokud horečka neklesá, může se podat po 6-ti hodinách dalších 2,5 ml suspenze.

Nepodávejte více než 2 x 2,5 ml suspenze během 24 hodin.

Neklesne-li horečka ani po druhé dávce, další dávku již nepodávejte a o dalším postupu se poraďte s lékařem.

Jestliže máte pocit, že účinek přípravku Nurofen pro děti je příliš silný nebo příliš slabý, řekněte to svému lékaři nebo lékárníkovi.

Pokud horečka nebo bolesti při léčbě přípravkem přetrvávají déle než 3 dny, poraďte se o dalším postupu s lékařem. Pokud podáváte přípravek kojenci, poraďte se s lékařem co nejdříve.

Jestliže jste dítěti podal(a) více přípravku Nurofen pro děti, než jste měl(a)

Pokud dojde k předávkování nebo náhodnému užití většího než doporučeného množství přípravku dítětem, vyhledejte lékaře.

Jestliže jste zapomněl(a) dítěti podat Nurofen pro děti

Nezdvojujte následující dávku, abyste doplnil(a) vynechanou dávku.

Následky přerušení léčby přípravkem Nurofen pro děti

Žádné.

Obr. č. 16 Dávkování uvedené v PIL léku Nurofen pro děti

Testovací otázky:

PIL 1:

- 1) Co se léčí lékem Syntostigmin?
- 2) Pomáhá lék při léčbě úniku moči?
- 3) Kolik léku denně byste dali dítěti s myastenia gravis vážícímu 36 kg?
- 4) Může se lék užívat při zánětu močového měchýře?
- 5) Dali byste lék dívce, která užívá na problémy s pletí kortikosteroidy?
- 6) Kolik léku denně byste dali dvouletému dítěti vážícímu 21 kg?
- 7) Smí se lék užívat při zúžení dýchacích cest?

PIL 2:

- 1) Máte 10 měsíční dítě, které váží 7 kg. Kolik miligramů ibuprofenu byste mu měli dát, v kolika dávkách a kolik je to mililitrů suspenze?

- 2) 10 letý chlapec váží 30 kg. Můžete mu dát v 10:00 10 ml, ve 13:00 10 ml, v 16:00 10 ml a 19:00 10 ml léku?
- 3) 3 měsíční dítě bylo na očkování proti tetanu. Nyní má horečku. Jaké množství léku a kolikrát denně mu můžete dát?
- 4) Můžete 4leté dívce vážící 15 kg dát v 8:00, 14:00, 20:00 vždy 5 ml léku?
- 5) Dítě vážící 13 kg by mělo dostat 260 mg ibuprofenu denně. Kolik je to ml suspenze a v kolika dávkách byste mu lék dali?

5.2 Výsledky

5.2.1 Kuchařské recepty

Respondent 1:

Recept 1 – Respondentka nedodrží pokyny přesně, přizpůsobuje je svým potřebám a zvyklostem. Např. nevymazává pekáček papírem od másla, ale přímo máslem, nestrouhá sýr na struhadle, ale v robotu. Volba chleba proběhla na základě logické úvahy – „*My to budeme rozkrajovat na trojúhelníky, tak si dám radši tenhle chleba.*“ Na rozkrajování nože automaticky používá ostrý nůž (inference elaborativní). Navzdory předpokladu nenásleduje doprovodné obrázky a chléb klade do pekáčku podle sebe. Při druhé chlebové vrstvě přidává plátky chleba navíc a dělá „*trošku puzzle*“. Během přípravy se rozhoduje, že dá méně mléka, protože by se tolik hmoty nevešlo do pekáčku. Zbylé mléko nakonec přilévá. Sama se rozhoduje, že přidá koření, aby to mělo lepší chuť. Stupně i dobu pečení dodrží. **Pro plné porozumění nepotřebuje obrázky, zaměřuje se na text, je schopna z něj inferovat vše potřebné.**

Recept 2 – Opět nedodrží přesně pokyny. Nezabývá se množstvím fazolek (v receptu 300g), vaří celé poskytnuté množství (400g). S tím, že jsou fazolky vařené, nikoli čerstvé si poradí a přelévá je vroucí vodou „*Tím pádem budou do poloměkka.*“ Na začátku si uvědomí, že hovězí vývar nemá, ale dál to neřeší. Dušení provádí zakrytím pánve pokličkou. Vejce šlehá metličkou (elaborativní inference). Vývar chce řešit zalitím vodou a vhozením kostky bujónu. To činit nemusí, vývar je jí poskytnut. Množství vývaru určuje podle vlastní úvahy. Vaječnou směs míchá v hrnci vařečkou. Ptá se: „*Jak dalece to má být husté?*“

Nakonec určí, že je směs dostatečně hustá: „Až to začne dělat bubliny, mělo by to být hotové.“

Rozhoduje se tedy na základě předchozí zkušenosti a znalosti z ní získané.

Respondent 2:

Recept 1 – Vaření zahajuje zapnutím (předehtátím) trouby. Zapékací mísu vymazává přímo máslem, nikoli papírem od másla. Automaticky volí toastový chléb, přestože jsou v textu napsány čtyři plátky, bere dva a řeže je na trojúhelníky ostrým nožem. Vynechává krok namazání chleba máslem. Chléb klade do mísy nejprve podle sebe, po přečtení textu narovnává plátky *mírně přes sebe*, ale nikoli tak, jak je uvedeno na obrázku. Rozhoduje se, že změní zapékací nádobu a bere si menší pekáček, do něhož klade chléb tak, jak je na obrázku, nezdá se však, že by chtěla způsob podle obrázku kopírovat, ale dělá to proto, že se to tak do pekáčku nejlépe vejde. Neodvažuje sýr na požadované množství. Pro druhou vrstvu bere další dva plátky, máslo opět vynechává a zasype pokrm nastrohaným sýrem. Do hrnku si rozklepne vejce, šlehá ho vidličkou, solí, vlévá mléko, pepří, znovu prošlehá. Pokrm zalévá vaječnou směsí a vkládá do trouby.

Neřídí se doprovodnými obrázky. Využívá strategie opakovaného čtení. Tato strategie však v jednu chvíli selhává, na vině není jazyková neznalost, ale momentální psychický stav jedince (nervozita a z ní plynoucí roztržitost, nesoustředěnost).

Recept 2 – Při úvodním pročítání ingrediencí zjišťuje, že nemá vývar a rozhoduje se, že ho udělá narychlo „z kostky“. Vykazuje tedy schopnost si na základě předchozí zkušenosti poradit. Přechází k vaření fazolek, rozhoduje se, jak velký hrnec zvolit (v textu tato informace nestojí), nakonec volí větší variantu. Vlévá do něj vodu a instinktivně ji chce osolit (strategie předpovídání), přečte si recept a potvrzuje se, že voda má být slaná, množství soli volí podle citu. Celé množství fazolek (neodvažuje) vsype do ještě ne vroucí vody a ptá se „*Jak dlouho se vaří ty fazolky?*“ Tato informace v receptu není. Sama si odpovídá, že do té doby, než budou měkké (v receptu stojí do poloměkka). Pokračuje přípravou vaječné směsi. Bere dva hrnečky. Do jednoho odděluje bílek, do druhého dává žloutek. Následuje chybné přečtení receptu a zaměňuje citrónovou šťávu za citrónovou kůru, kterou strouhá na jemnějším struhadle (nutná předchozí zkušenost). Přidává mouku, kterou má po ruce a přehlíží, že je v receptu napsána *hladká* mouka, říká, že je asi jedno jaká mouka...Přestože je v receptu uvedeno množství mouky 1 lžička, dává dvě a říká si, že „*to bude asi stačit*“. Směs šlehá vidličkou. Čte znovu text, uvědomuje si, že udělala chybu, ale šťávu přesto do směsi nepřidá. Vyndává ze směsi zrníčka a říká, že pokud by se to nenatáčelo, vyndala by je rukou. Přidává

hovězí vývar a množství sběračky odhaduje. Bere si nový hrnek, šlehá vaječnou směs, říká, že to bude asi jako bešamel (předchozí zkušenost). Přijde jí, že má směsi málo a konstatuje: „Protože sběračka je široký pojem, to může být malá nebo velká.“ Přilévá vývar a dává ještě mouku. Vidí na ploše pepř a přidává ho do směsi (to v receptu nestojí). Připomíná si, že v receptu nepíše, jak dlouho se mají vařit fazolky, po přečtení, že do poloměkka, zkouší měkkost fazolek skusem, hodnotí, že ještě nejsou dostatečně měkké. Připravuje si „sítka“ (ze své slovní zásoby preferuje slovo sítko před slovem cedník). Vypíná vaječnou směs, míchá ji a rozhoduje se ji naředit vývarem. Cedí fazolky, do hrnce, z něhož je vylila, dává máslo, vsypává fazolky a dodusí je bez pokličky. Po ochutnání fazolky dosolí, přidává do vaječné směsi citrónovou šťávu. Nenalévá směs na fazolky ještě v hrnci a nenechává chvíli v teple, ale polévá je při servírování až na talíři.

Značnou měrou se řídí instinktem a předchozí zkušeností. I u tohoto receptu selhávají čtenářské strategie vlivem nervozity.

Respondent 3:

Recept 1 – Respondent volí ideální zapékací nádobu. Pekáček vymazává rovnou máslem, nikoli papírem od másla. Táže se: „Chleba mám použít tenhle nebo tenhle?“ Následně volí podle obrázku a vybírá chléb toastový, později, když v textu dojde k části o rozkrajování na trojúhelníky, potvrzuje, že vybrat druhý typ by bylo chybné. Chléb maže kulatým nožem, na rozkrajování bere nůž ostrý a vytahuje prkénko. Trojúhelníky klade do pekáčku přesně podle obrázku. Velmi pečlivě odvažuje množství sýra. Na struhadle strouhá sýr, volí hrubší stranu s tím, že: „Mají tam namalované velké hoblinky, dostanou velké hoblinky.“ Polovinu množství nakrájeného sýra odvažuje. Druhou vrstvu chleba klade rovněž přesně podle obrázku. Zapíná a předehtívá troubu. Vajíčko rozklepává do talíře (v rozporu s textem i obrázkem), ke šlehání si bere vidličku. Váží nádobu s mlékem, neví si rady, bere hrnek, pokládá ho na váhu a nalévá do něj mléko, při 300g přestává, při přepnutí váhy na mililitry ještě přilévá. Solí a pepří vejce, vlévá mléko, zašlehává. ochutnává, přidává sůl a pepř – podle chuti. Sám upozorňuje, že v receptu stálo „Vejce vyšlehejte v hrnku.“ Nesnadno polévá chléb vaječnou směsí. Vkládá do trouby na příslušný počet stupňů a čas. **Fixace na obrázky a číselné údaje. Doprovodné obrázky a užité numerace zde usnadňují porozumění. V průběhu přípravy kontroluje a vyhodnocuje správnost své interpretace. Klade si otázky k textu.**

Recept 2 – Je si vědom, že by měl použít 300g fazolek, ale poté, co se dozví, že není třeba, aby zbyly, zpracovává celé balení. Odvažuje množství másla na dušení (50g). Odděluje

žloutek od bílku a žloutek dává do misky. Vybírá kousky ledu z fazolek a vhadzuje fazolky na pánev (přeskakuje pokyn vaření v osolené vodě do poloměkka). Rozkrajuje citron na čtvrtky a vymačkává šťávu. Přiklápí pánev – dusí. Šlehá vajíčko s moukou a spatří poznámku o hovězím vývaru. Jeho absenci chce řešit rychlou výrobou z kostky (bujón). Po poskytnutí vývaru, bere sběračku a odměřuje dané množství. Směs šlehá vidličkou. Říká, že v textu je psáno překrájet fazolky na menší kousky, ale má raději větší kousky, tak to neudělá. Pozastavuje se nad tím, že v receptu stojí udělejte v hrnečku a potom dejte na oheň. Hrneček přece na oheň nedá...Solí a pepří fazolky. Bere hrnec „nejmenší, co mám“, vlévá do něj vaječnou směs a dává na oheň. Nedodržuje pokyn „za stálého míchání“ a směs se mu zdrcne. Zdrcnutou směs vlévá na pánev k fazolkám, nechává na ohni, promíchává, hrudek si nevšímá. **Tendence dodržovat přesné množství, pozastavuje se nad nízkou mírou explicity receptu. V závěru posuzuje úplnost a srozumitelnost informací uvedených v textu a text hodnotí jako „špatně napsaný“.**

Respondent 4:

Recept 1 – Po přečtení textu bere automaticky běžný chléb. Vůbec se neřídí obrázkem, o chybném úsudku se přesvědčuje až u přečtení informace v textu, že chléb je třeba rozříznout na trojúhelníky (čtenářská strategie č. 6 „Repairing understanding when meaning breaks down“). Množství sýra určuje porovnáním váhy se sýrem, který má doma (v ruce). Množství mléka odměřuje v odměrce. Netuší, jak velký by měl být pekáček na 600 ml. Vybírá velký, později ho vyměňuje za menší (ve chvíli, kdy vidí, že množství chleba je do něj malé). Pekáč vymazává papírem od másla. Chléb maže máslem pomocí kulatého nože. Chléb rozkrajuje ostrým nožem na prkénku. Sýr strouhá na struhadle. Klade sýr na chleby a ptá se: „Co říká obrázek?“ Při kladení druhé chlebové vrstvy se řídí obrázkem. Jako zatím první respondent řeší, zda klást chléb máslem nahoru nebo dolů. Dostrouhá sýr, sype druhou vrstvou. Vejce rozklepává do hrnku, našlehává vidličkou a vlévá k mléku (v textu obráceně), solí, pepří, mění nástroj na spirálovou metličku. Zapíná troubu. Mění pekáček. Zalévá směsí, vkládá do trouby.

Ve chvílích nejistoty se obrací k obrázkům, jinak jde více po textu. Kompletního porozumění je tedy schopna jen při kombinaci textu a doprovodných obrázků. Využívá strategií opakovaného čtení a kladení otázek k textu.

Recept 2 – Ptá se jestli obrázek odpovídá receptu. Ptá se, jakou lžičku má použít. . Přípravuje si pomůcky, i cedník, prkénko (inference elaborativní). Vodu na fazolky vaří

v rychlovarné konvici. Směs šlehá lžící, což vede k nezdaření vyšlehání a následnému nezdaření omáčky (omáčka není hladká, je moučná, hrudkovitá). Vývar by udělala z polotovaru. Měkkost zkouší skusem. Pozastavuje se nad konzistencí „*krémovitě zhoustne*“. Dodává do směsi mouku (využití předchozí zkušenosti). Hodnotí, že první recept byl lepší. Dušení = zakrytí pokličkou. **Chybná elaborativní inference vede k nezdaření části pokrmu. Vyhodnocuje recept jako špatný z důvodu nízké explicity.**

Respondent 5:

Recept 1 – Vybírá příliš velký pekáč, později ho vymění. Automaticky volí toastový chléb. Nedodrží množství plátků chleba, spotřebovává celé poskytnuté množství. Mazání chleba = kulatý nůž, řezání chleba = ostrý nůž (elaborativní inference). Jako první respondent přiklápí trojúhelníky k sobě, zde se odráží zvyk (zkušenost) respondenta. Neví, jak hrubě má nastrohat sýr, v textu to napsáno není, ale z obrázku to vyčíst lze, na ten se ale nepodívá a rozhoduje se, že sýr nastrohá nahrubo, protože se stejně rozpustí. Množství sýra neodvažuje. Vajíčko rozklepává o hrnek. Šlehání = vidlička. Říká, že doba šlehání není v textu uvedena. Množství mléka odměřuje. Neví, kolik pepře přidat. Vkládá pokrm do trouby podle pokynů. **Řídí se textem, nikoli obrázky, nepotřebuje je k úplnému porozumění. Při přípravě se projevuje respondentova předchozí zkušenost.**

Recept 2 – Požaduje hovězí vývar, sám by ho dělal z masa a kostí. Dochází k záměně fazolí a fazolek, respondent podle textu očekával fazole nikoli fazolové lusky. Citrón čtvrtí ostrým nožem. Vajíčko naklepne o hranu hrnku, dorozbívá nožem. Přestože v receptu stojí *lžička* mouky, uvažuje, zda použít kávovou nebo polévkovou (lžící). Vaječnou směs šlehá vidličkou. Přestože nedodrží pokyn *za stálého míchání*, omáčka se zdaří. Měkkost fazolek určuje skusem. Slévá v cedníku, překrajuje ostrým nožem na prkénku. Neví, na jak velké kousky krájet, v textu to nestojí. Odvažuje množství másla, dává ho do hrnce s fazolkami (nepoužije další pánev). Opětovně pročítá celý recept. Dusí pod pokličkou. Úspěšně dokončuje vaření. **Narážíme na komplikaci v podobě slovní zásoby respondenta. U dvojic slov fazole – fazolky, lžička – lžíce dochází k oslabenému porozumění.**

Respondent 6:

Recept 1 – Vybírá adekvátní nádobu. Nádobu vymazává přímo máslem, které obaluje alobalem. Vybírá chléb toastového typu. Máslo maže kulatým nožem, rozřezává ostrým nožem a na prkénku. Ptá se, kolik váží sýr, odměřuje třetinu, strouhá na struhadle najemno ×

obrázek). Zapíná troubu. Klade na sebe vrstvy chleba podle obrázku. Odměruje 300 ml mléka. O hranu nádoby rozbíjí vejce. Šlehá vidličkou. Solí, pepří. Směs nalévá do pekáčku a ten vkládá do trouby na požadovanou teplotu a dobu.

Recept 2 – Před zapnutím kamery se ptá: „A k tomu nejsou obrázky?“ Říká, že v receptu není obsaženo spoustu informací, které by chtěl znát, a s obrázky by to bylo jednodušší. V úvodu si pro sebe shrne celý pracovní postup. Neví přesně, jak připravit hovězí vývar, pro jistotu si jde recept vyhledat na internet. Chce odvážit množství fazolek, váha nefunguje. Po sdělení, že může fazolky spotřebovat všechny, se rozhoduje, že přesto 100 gramů odebere (odhadem). Neví, do jak teplé vody má fazolky vhodit, volí středně teplou. Fazolky míchá vařečkou. Vyhledává na internetu informace o vývaru, získává informace o vývaru z masa, kostí a zeleniny, tyto ingredience nemá. Poskytují mu předem připravený vývar. Vejce rozbíjí o hranu hrníčku, pomocí skořápek odděluje žloutek. Neví kolik mouky (už se nevrátil v textu na začátek k výčtu ingrediencí), množství odhaduje, šlehá vidličkou. Neví, jak dalece hustá má směs být. Odhaduje množství šťávy z citronu. Neusouvztažňuje si slovo sběračka s měrnou jednotkou (zdá se, že toto **slovo nemá ve své slovní zásobě**), neví, v jaké fázi přípravy se vývar přilévá a zda se vlévá směs do vývaru nebo vývar do směsi (*přilijeme studený hovězí vývar × přilijeme ke studenému hovězímu vývaru* → sloveso + objekt v akuzativním tvaru × předložka + dativní tvary). Volí směs do vývaru (chybně). Po opakovaném přečtení zjišťuje, že v receptu je to obráceně (**morfologie zde napomohla porozumění**). Solí fazolky. Nedodržuje pokyn *za stálého míchání*. Fazolky cedí v cedníku. Přendává je do nového hrnce, dovnitř vkládá máslo. Po **opakovaném přečtení** si uvědomuje, že nejdříve je měl překrájet (pokyn k krájení se v textu vyskytuje před pokynem k dušení na másle), činí tak ostrým nožem na prkénku. Fazolky solí a pepří. Opět si čte recept přiklápí hrncem pokličkou („*dodusíme*“). Přilévá směs k fazolkám. **Na závěr hodnotí svůj výkon a říká, co by příště udělal jinak.**

Respondent 7:

Recept 1 – Vybírá adekvátní pečicí nádobu, vymazává papírem od másla. Maže i rozkrajuje chleby kulatým nožem (oproti ostatním respondentům) na prkénku. Při kladení chlebů do pekáčku nenásleduje přesně obrázek, ale obrázek jí pomáhá určit, zda je má klást máslem nahoru či dolů (když při druhé vrstvě klade chleby druhou stranou, opravuje se a plátky přeskládává). Odvažuje množství sýru. Strouhá na hrubém struhadle. Odměruje množství mléka v odměrce. Vajíčka rozklepává o hranu hrnečku. Šlehá vidličkou. Vajíčka

solí a pepří, přišlehává mléko. Směs vlévá do pekáčku, vkládá do trouby na požadovanou teplotu a dobu. Jako jediný respondent zkouší, zda je hotovo pomocí špejle.

Obrázky napomáhají úplnému porozumění.

Recept 2 – Ihned si všímá, že nemá hovězí vývar, udělala by ho z kostky. Odvažuje množství fazolek. Dává vařit vodu v rychlovarné konvici. Fazolky vaří přímo v pánvi, na níž je bude později dusit (první výskyt tohoto řešení). Vejce rozklepává o hranu misky, žloutek odděluje pomocí skořápek. Přidává lžičku mouky, šťávu ze čtvrtky citrónu, směs šlehá vidličkou. Přidává sběračku vývaru. Poloměkkost fazolek zkouší skusem. Fazolky cedí v cedníkem. Na pánev dává máslo, přidává fazolky, solí, pepří, dušení probíhá bez pokličky. Dodržuje pokyn za stálého míchání. Navzdory pokynu v receptu, přisypává fazole do směsi (ne směs k fazolkám). **Nízkou explicitu textu kompenzuje respondentčina zkušenost.**

Respondent 8:

Recept 1 – **Čte si nejprve celý text.** Ptá se, jaký chleba si má vybrat (nedívá se na obrázek). Vybírá toastový. Používá celé poskytnuté množství, řeže ostrým nožem, maže máslem nožem kulatým. Trojúhelníky přiklopí na sebe (stejně jako respondent č. 5), nenásleduje tak ani text, ani obrázky. Chleba klade do pekáčku tak, aby se tam nejlépe vešel. Nedodržuje množství sýra, ani vajec, ani mléka (přesto, že ho nalévá do odměrky) – **nevrací se v průběhu k tabulce s výčtem ingrediencí.** Směs mléka a vejce šlehá plastovou metličkou, koření. Tvoří druhou chlebovou vrstvu, sype sýrem a zalévá tekutinou. Dává do trouby na požadované stupně i minuty. **Obrázky neměly vliv na porozumění textu.**

Recept 2 – Opět si čte celý text. Chce kostku bujónu. Sděluji jí, že ho pro ni mám připravený. Volí jiný postup, než je v receptu uveden. Fazolky krájí před uvařením. Následně fazolky vhazuje do hrnce s vodou, hrnec přiklopí pokličkou a dá vařit. Bere menší hrnec, odvažuje množství másla, vhazuje jej do hrnce a dává na ploténku rozpustit. Odděluje žloutek od bílku, přidává lžičku hladké mouky, šlehá plastovou metličkou, přidává šťávu z citrónu. Neví, koik vývaru má přilít. Slovo sběračka si neztotožňuje s měrnou jednotkou, **její slovní zásoba toto slovo neobsahuje** (shodně s respondentem č. 6). Solí a pepří rozpuštěné máslo. **Opakovaně čte celý text.** Vaječnou směs vlévá do rozpuštěného másla. Osolení, opepření a dodušení na másle si nepřifadila ke správné potravině – na máslo se měly vhodit fazolky, nikoli vaječná směs. **Elize objektu zabránila porozumění.** Dodržuje pokyn za stálého míchání, když omáčka nehoustne, přidává mouku rozmíchanou ve vývaru (předchozí

zkušenost). Fazolky cedí v cedníku. Dává je na talíř. Omáčku (aniž by byla „krémovitě hustá“) nalévá na fazolky. Nedodržuje tak pokyn v receptu, nenechává pokrm na teple.

Shrnutí:

Užité čtenářské strategie: kladení otázek, kontrolování, opětovné přečtení textu (nejen) při zjištění, že informace nedává smysl, předpovídání, využívání vlastních zkušeností, hodnocení.

Vytvořené inference: referenční, elaborativní, přemost'ovací

Hypotéza I. se nám potvrdila u méně zkušených respondentů.

Hypotéza II. se nám potvrdila. Nižší explicita tedy opravdu snižuje schopnost porozumění textu.

Hypotéza III. se nám potvrdila. Důvodem byla zejména nedostatečná slovní zásoba a chybné přiřazení referentů.

Další poznatky: Neslyšící respondenti mnohem více lpěli na detailních informacích typu „*Mám ten chléb dát máslem nahoru nebo dolů?*“ Můžeme se domnívat, že to má souvislost s vyjadřováním v českém znakovém jazyce (znakových jazycích obecně), kde jsou takové informace nutnou součástí sdělení = při vyjádření „*naklad'te chléb do pekáčku*“ by pomocí orientace ruky (dlaní orientovanou dolů nebo nahoru) přímo vyjádřili, zda máslem dolů nebo nahoru. Podobně např. v českém jazyce můžeme říci „*O víkendu jsme byli na výletě.*“ V českém znakovém jazyce je k takové informaci třeba přidat, kdo (př. já, bratr, sestra; my tři), dále možno přidat informaci o tom, zda jeli autem, na kole, pěšky apod. Z povahy jazyka tak vyplývá větší potřeba explicity v psaných textech.

5.2.2 Příbalové informační letáky

Z výsledků tohoto výzkumu lze dojít k následujícím závěrům: **Je-li respondentům v textu poskytnut překlad/vysvětlení slova cizího původu** (viz 4.2 Substantiva), **cizí termín nepoužívají ani v odpovědích.** Příklad: Vyhýbají se názvu choroby Myasthenia Gravis a do odpovědi napíší „*Při poruše přenosu nervových vzruchů mezi svalem a nervem,*“ „*svalová slabost,*“ „*snížené svalové napětí.*“ apod. **Častým jevem byla odpověď v přesném znění jako stojí v PIL, opis.** Tato metoda (strategie vizuálního porovnávání, viz 1.2.1) je typická pro neslyšící osoby, v našem dotazníku ji ale běžně užívaly i osoby slyšící.

U neslyšících respondentů jsme u otázky č. 1 zaznamenali dvojí řešení – opis (4x) nebo odpověď ve znění „*svaly a nervy*“ (5x). Druhá varianta (ač odpověď není přesná a kompletní) by mohla být chápána jako **výsledek čtenářské strategie Determining importance, tedy schopnosti rozpoznat a vybrat z textu to důležité**. Jeden respondent (č. 13) odpověděl chybně. Jeho odpověď by odpovídala odpovědi na otázku Jaké pomocné látky lék obsahuje? Odpověď pak řešil opisem z textu. Je možné, že otázce „*Co se léčí lékem Syntostigmin?*“ porozuměl jako „*Co léčí v léku Syntostigmin?*“ (Reflexivní tvar slovesa zde mohl zabránit porozumění.). Nešlo tedy o neporozumění textu PIL, ale chybné porozumění otázce.

Jako nejspornější se ukázala otázka č. 2 u léků Syntostigmin: „*Pomáhá lék při léčbě úniku moči?*“ V textu stojí: „*Dále se používají při léčbě zadržování moči při ztrátě napětí svěrače močového měchýře (...) Nejvýraznější účinky neostigminu se objevují v oblasti spojení nervů a svalů (na tzv. nervosvalové ploténce kosterních svalů), kde zvyšuje sílu svalových stahů a zlepšuje svalovou výkonnost, dále v oblasti oka, kde vyvolává zúžení zorničky, močových cest, kde vyvolává zvýšení napětí svěrače močového měchýře (...)*“ Máme tady dvě protichůdné věci – zadržování moči a únik moči. Z textu, ale vyplývá, že lék způsobuje zvýšení napětí svěrače močového měchýře. Pravdou je, že při problémech se zadržováním moči v močovém měchýři dochází k nechtěnému úniku moči (tzv. inkontinence z přeplnění) a farmakologickým řešením tohoto problému je užití léku Syntostigmin⁷⁸. Kromě odpovědí ano/ne/asi ano, se vyskytla i odpověď: „*Lék zvyšuje sílu svalových stahů, zlepšuje svalovou výkonnost a vyvolává zvýšení napětí svěrače močového měchýře. Z toho usuzuji, že lék může pomáhat při léčbě úniku moči, pokud je tedy únik moči zapříčiněn ochabnutím svěrače močového měchýře.*“ Není to sice přesný důvod, ale respondent nejlépe pracoval s informacemi v textu obsaženými. Týž respondent však chybně odpověděl na otázky, zda se může lék užívat při zúžení dýchacích cest a při zánětu močových cest. Respondent č. 15 chybně pochopil otázku a odpověděl „*3-6x denně vždy alepon 4 hodiny 1x tabletu.*“

Otázka č. 3, zaměřená na určení správného dávkování, byla ve většině zodpovězena správně. Dva neslyšící na ni nebyli schopni odpovědět. Setkali jsme se také s využitím strategie vizuálního srovnávání, kdy odpověď zněla: „*děti starších 3 let s tělesnou hmotností vyšší než 20 kg.*“ Otázky č. 4 a 7 byly zaměřeny na situace, v nichž se lék smí či nesmí užívat. V prvním případě se jedná o zánět močového měchýře, kdy si respondenti museli ztotožnit „*infekci*“ se zánětem a „*močové cesty*“ s močovým měchýřem, tedy pracovat se synonymním

⁷⁸ Srov. Současný pohled na léčbu inkontinence ve stáří. *Zdravotnické noviny* [online].

označením⁷⁹ a nižší kategorií (močový měchýř je součástí močových cest), ve druhém o zúžení dýchacích cest, kde musel respondent rovněž zařadit průdušky do kategorie dýchací cest – „(...) zvyšuje napětí žaludku, dýchacího ústrojí, kde zvyšuje tvorbu tekutiny a může vést ke zúžení průdušek.“ U otázky číslo čtyři jsme se setkali ze strany neslyšících mimo odpovědi ano/ne též s odpověďmi „*hypoaktivita*“, „*močového měchýře (hypoaktivita detrusoru neurogenního i non-neurogenního původu)*“, kde zcela zřejmě užili strategii vizuálního srovnávání, dále se setkáváme s chybnou odpovědí, kdy respondent odpověděl určením dávkování „*1x tabletu*.“ Na otázku číslo sedm nebyli schopni odpovědět dva respondenti. U jednoho se vyskytla odpověď „*dýchacích sval*“, tuto odpověď považujeme za nesrozumitelnou. Zajímavé je, že slovní spojení „*dýchacích svalů*“ se objevuje v odstavci, v němž jsou informace o předávkování, tedy jinde, než bychom předpokládali, že bude respondent odpověď hledat, nemůžeme tak s jistotou určit, že se jednalo o opis. Na otázku č. 5 neodpověděli tři neslyšící respondenti, mimo správných a špatných odpovědí jsme se setkali i s odpovědí nesrozumitelnou: „*trávicího*“ (respondent č. 14), nelze vypožorovat, proč respondent takto odpověděl. Na otázku „*Kolik léku denně byste dali dvouletému dítěti vážícímu 21 kg?*“ (č. 6) odpověděli všichni slyšící respondenti kromě jednoho správně – lék se užívá od 3 let. **Je pravděpodobné, že s číselným údajem si tyto respondenti poradili snadněji.** Neslyšící respondenti č. 11, 12, 13, 14 odpověděli konkrétním dávkováním, nebyli tedy schopni porozumět informaci „*Přípravek nesmějí užívat děti mladší 3 let*“ (neztotožnili dvouletý = mladší 3 let). Respondenti 15, 16, 17 neodpověděli vůbec.

Všichni respondenti, kteří odpověděli na otázky týkající se dávkování u léku Nurofen pro děti (tak neučinili 15, 16, 17, respondent 14 neodpověděl na dvě otázky z pěti), si překvapivě s kombinacemi různých faktorů a číselných údajů poradili dobře, rozdílly byly pouze v rozvržení do tří nebo čtyř dávek. Všichni mi však osobně sdělili, že to pro ně bylo náročné a strávili nad tím až hodinu. **V případě, že si respondenti nebyli jisti odpovědí, uvedli, že by se poradili s lékařem.**

S odpověďmi měli největší potíže neslyšící respondenti č. 14, 15, 16, 17, se základním vzděláním (momentálně studují na středním odborném učilišti). Neslyšící respondenti se středoškolským a vysokoškolským vzděláním vykazovali mnohem lepší výsledky, srovnatelné se slyšícími respondenty.

⁷⁹ Jako další názvy pro zánět močových cest uvádí např. portál Vitalion. [online].: *infekce močových cest, zánět močové trubice, zánět močového měchýře, cystitida, cystitis*

Číslo otázky	Správná odpověď		Chybná odpověď		Částečně správná odpověď/částečně chybná odpověď/nekompletní odpověď/nesrozumitelná odpověď		Bez odpovědi	
	S	N	S	N	S	N	S	N
1	10	4	-	1	-	5	-	-
2	6	6	3	3	1	1	-	-
3	9	6	1	-	-	2	-	2
4	6	3	3	3	1	4	-	-
5	5	3	-	-	5	4	-	3
6	9	3	1	4	-	-	-	3
7	5	3	3	-	2	5	-	2
Celkem	50	28	11	11	9	21	0	10

Tabulka odpovědí k léku Syntostigmin

Číslo otázky	Správná odpověď		Chybná odpověď		Částečně správná odpověď/částečně chybná odpověď/nekompletní odpověď/nesrozumitelná odpověď		Bez odpovědi	
	S	N	S	N	S	N	S	N
1	8	3	-	-	2	4	-	3
2	8	6	1	-	1	1	-	3
3	8	6	1	-	1	1	-	3
4	10	6	-	-	-	-	-	4
5	10	5	-	-	-	1	-	4
Celkem	44	26	2	0	4	7	0	17

Tabulka odpovědí k léku Nurofen pro děti

Shrnutí:

Užité čtenářské strategie: schopnost rozpoznat a vybrat z textu to důležité, kontrolování, opětovné přečtení textu při zjištění, že informace nedává smysl, strategie vizuálního porovnávání,

Vytvořené inference: explicitní, přemost'ovací

Hypotéza I. Respondenti se fixovali na překlad/vysvětlení slov cizího původu, lze tedy předpokládat, že pokud by vysvětlení nebylo přítomno, samotný cizojazyčný termín by porozumění komplikoval. Hypotéza se nám potvrdila.

Hypotéza II. se nám potvrdila.

Hypotéza III. se nám potvrdila. Několik respondentů nebylo na otázky vůbec schopno odpovědět.

6 ZÁVĚR

V této diplomové práci jsme se zabývali porozuměním textům pracovních návodů. Nejprve jsme si představili procesy nezbytné pro porozumění, vyložili, co znamená být čtenářsky gramotný, popsali čtenářské strategie. Po analýze pracovních návodů obecně jsme se zaměřili na dva konkrétní typy návodů. Popsali jejich slovní zásobu, prostředky koherence v nich užívané, grafickou podobu.

V praktické části jsme zkoumali prostřednictvím dotazníků a videozáznamů plnění pokynů schopnost porozumět u slyšících a neslyšících osob. Zjistili jsme, že užití mimotextových prvků usnadňuje porozumění, u nezkušených respondentů ho (v kombinaci s textem) přímo umožňuje. Potvrdilo se, že více explicitní texty jsou snáze srozumitelné. Zjistili jsme, že při snaze porozumět využíváme zejména strategií kladení otázek, kontrolování, opětovné přečtení textu (nejen) při zjištění, že informace nedává smysl, předpovídání, využívání vlastních zkušeností, schopnosti rozpoznat a vybrat z textu to důležité a hodnocení. Z využívaných inferenčních procesů převažovaly explicitní, referenční, elaborativní a přemosťovací. Dále se nám potvrdilo, že slova cizího původu, mnohovětné konstrukce a kombinace příliš velkého množství různých číselných údajů komplikují porozumění. Rovněž se dokázalo, že méně explicitní texty činí větší potíže neslyšícím osobám, několik z nich nebylo schopno na některé otázky vůbec odpovědět. Také jsme zaznamenali časté využívání specifické čtenářské strategie – strategie vizuálního srovnávání.

Výsledkem této práce je také zjištění, že pracovní návody pro laiky jsou mnohdy psány ne příliš srozumitelně. V případě příbalových informačních letáků to může mít poměrně vážné následky. Přestože jsme zaznamenali vstřícný krok v podobě změny podoby PIL (viz 2.1), bylo by vhodné jejich formu pro uživatele ještě více zpřístupnit.

7 LITERATURA A ZDROJE

Albert v kuchyni. Praha: Ahold Czech republic, 2012, srpen. ISSN 1211-1422.

ALTMANN, G. T. M. *Výstup na babylonskou věž*. Praha : Triáda, 2005.

BANKOVSKÁ MOTLOVÁ, L. *Kuchařka pro nemocné psychózou*. Praha : Psychiatrické centrum Praha, 2011.

BANNER, A., WANG, Y. An Analysis of the Reading Strategies Used by Adult and Student Deaf Readers. In: *Journal of Deaf Studies and Deaf Education*, 16: 1 Winter 2011.

BERÁNEK, J. *Slovník potravinářů a gastronomů*. Praha : MAG Consulting, 2005.

BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha : Academia, 2005.

BOTLÍK, O.; SOUČEK, D. *Komentované výsledky projektu Kalibro: Školní rok 2010/2011 – žáci 9. ročníku*. Praha, 2011.

ČECHOVÁ, M. a kol. *Čeština – řeč a jazyk*. Praha : ISV, 2000.

ČECHOVÁ, M., KRČMOVÁ, M., MINÁŘOVÁ, E. *Současná stylistika*. Praha : NLN, 2008.

Česká školní inspekce ČR: PISA 2009. [online]. [cit. 2013-03-30]. Dostupné z: <http://www.csicr.cz/cz/O-nas/Mezinarodni-setreni-archiv/PISA/PISA-2009>

Česká televize. [online]. [cit. 2012-10-28]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/porady/10169912986-kucharska-pohotovost/recepty/433-porthaus/>

Dadalova kuchařka. [online]. [cit. 2012-10-28]. Dostupné z: <http://dadala.hyperlinx.cz/zele/zeler0005.html>

DANEŠ, F. a kol. *Mluvnice češtiny 3: Skladba*. Praha: Academia, 1987.

DOLEŽALOVÁ, J. *Funkční gramotnost: proměny a faktory gramotnosti ve vztazích a souvislostech*. Hradec Králové : Gaudeamus, 2005.

Dorty, cukroví a jiné sladkosti. [online]. [cit. 2012-10-27]. Dostupné z: <http://cukroviprovas.websnadno.cz/Sladkosti-jako-hlavni-chod.html>

ENKVIST, N. E.: Coherence and inference. In: *Studia linguistica diachronica et synchronica*. Ed. V. Pieper, G. Stickel. Berlin, New York, Amsterdam 1985, s. 233 – 248.

Facebook: Kuchařka ze Svatojánu. [online]. [cit. 2012-09-18]. Dostupné z: <http://www.facebook.com/photo.php?fbid=434923769892171&set=a.346912082026674.94261.346774498707099&type=3&theater>

FIALOVÁ, J. A. a kol. *Mezinárodní kuchařka*. Praha : Avicenum, 1988.

- FIELD, J.: *Psycholinguistics. The key concepts*. Routledge 2004, s. 128 – 130.
- FROMKIN, V., RODMAN, R., HYAMS, N. M. *An Introduction to Language*. Wadsworth : 2011, s. 64.
- GÜLTAS, L. M. *Kuchařka pro studenty*. Brno : Computer Press, 2011.
- HOFFMANNOVÁ, J. *Stylistika a ... Současná situace stylistiky*. Praha : Trizonia, 1997.
- HONKOVÁ, T. *Funkce inferencí při porozumění textu*. Diplomová práce. Praha : FFUK, 2010.
- Hříděl. [online]. [cit. 2013-04-01]. Dostupné z: <http://www.hornictvi.info/stroje/pstroj1/011.htm>
- CHEZ LUCIE. [online]. [cit. 2012-10-27]. Dostupné z: <http://luciedvorakova.blogspot.cz/2012/10/duhovy-dort.html>
- CHMEL, L. *Kuchařka pro osamělé*. Praha : Adonai, 2001.
- Choice Literacy. POWER, B. *What are the Seven Reading Comprehension Strategies?* [online]. [cit. 2013-04-28]. Dostupné z: <http://www.choiceliteracy.com/articles-detail-view.php?id=85>
- JAKOBSON, R. *Poetická lingvistika*, Jinočany : H&H, 1995, s. 77-78.
- JELÍNEK, M. Stylistika. In Karlík, P., Nekula, M., Rusínová, Z. (eds.). *Příruční mluvnice češtiny*. Praha : NLN, 2003.
- KENTOVÁ, C. *Rady a tipy pro domácnost*. Praha : Ikar, 1998.
- KLÉGR, A. *Tezaurus jazyka českého: Slovník českých slov a frází souznačných, blízkých a příbuzných*. Praha : NLN, 2007.
- KOMORNÁ, M. Psaná čeština a čeští neslyšící. *Info-Zpravodaj*, 2007, roč. 15, č. 3, s. 15-17.
- KRAMPLOVÁ, I., RAABOVÁ, E. Mezinárodní výzkum PISA - čtenářská gramotnost. *Učitelství noviny*, 2002, roč. 105, č. 5, s. 15-17.
- KRAMPLOVÁ, I. *Zakroužkuj - vyber - zdůvodni - Hodnocení čtenářských úloh PISA 2009*. Praha: ÚIV, 2011.
- LUCKNER, L. J., HANDLEY, C. M. *A Summary of the Reading Comprehension Research Undertaken With Students Who Are Deaf or Hard of Hearing*. Washington : Gallaudet University Press, 2008.
- MACUROVÁ, A. Předpoklady čtení. *Četba sluchově postižených*, 2000, s. 35-42.
- MACUROVÁ, A. seminář Úvod do studia jazyka. 12. 10. 2007.

MACHÁČKOVÁ, E. K některým vyjadřovacím prostředkům pracovních předpisů v kuchařských knihách. *Naše řeč*, roč. 67, č. 4, 1984.

MARELOVÁ, J. *Čtení a čtenářské dovednosti*. Bakalářská práce. Praha : FFUK, 2006, s. 31.

MARHOLD, J. *Krkonošská kuchařka*. Praha : Ikar, 2008.

MERTIN, V. Čtení a vzdělanost. *Učitelství noviny*, 2004, č. 31, s. 16-18.

MISTRÍK, J. *Štylistika*. Bratislava : Slovenské pedagogické nakladatelstvo, 1985.

MOTALOVÁ, V. *Kuchařka pro děti*. Olomouc : Rubico, 2007.

NAJVAROVÁ, V. *Čtenářská gramotnost žáků 1. stupně základní školy*. Disertační práce, Brno : PedF MU, 2008.

NARULA, Uma. *Handbook of Communication: Models, Perspectives, Strategies*. New Delhi: Atlantic, 2006.

NEBESKÁ, I. Porozumění řeči. In KARLÍK, P., NEKULA, M., PLESKALOVÁ, J. *Encyklopedický slovník češtiny*. Praha : Nakladatelství Lidové noviny, 2002, s. 323.

NEBESKÁ, I. *Úvod do psycholingvistiky*, Praha : H&H, 1992.

Nigella Lawson. [online]. [cit. 2012-09-18]. Dostupné z: <http://www.nigella.com/recipes/view/cheddar-cheese-risotto-68>

OECD. *PISA 2009 : Assessment Framework - Key competencies in reading, mathematics and science*. 2009.

OECD. *Understanding the brain: Towards a new Learning Science – Overview*. 2003, s. 24-28.

PĚŠIČKA, L., *Uplatnění technických norem v malých a středních strojírenských firmách – Příloha č. 1 : Technické normy pro strojírenství z hlediska evropské, mezinárodní a národní normalizace; Návod k obsluze jako nedílná součást dodávky*, ÚNMZ : Praha, 2006, s. 29.

POLÁKOVÁ, MARIE. *Čtení s porozuměním? (Čeští neslyšící a české texty)*. Diplomová práce, Praha : FF UK 2000.

POLÁKOVÁ, M.: Čtení s porozuměním a čeští neslyšící. *Speciální pedagogika*, 11, 2001, č. 4, s. 207-219.

Portál veřejné správy. [online]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://portal.gov.cz/app/zakony/zakonPar.jsp?page=1&idBiblio=67168&recShow=25&nr=228~2F2008&rpp=15#parCnt>

POŠTULKA, V. *Labužníkův lexikon*. Praha, Litomyšl : Paseka, 2004.

- RACKOVÁ, D. *Receptář na celý rok*. Banská Bystrica : Spektrum Grafik, a. s., 2002.
- RAMEŠ, I. *Kuchařka pro diabetiky*. Praha : Avicenum, 1989.
- Recepty.cz. [online]. [cit. 2012-10-27]. Dostupné z: <http://www.recepty.cz/recept/dzindrovy-masove-kulicky-12587>
- Recepty.cz. [online]. [cit. 2012-10-27]. Dostupné z: <http://www.recepty.cz/recept/moje-cina-11618>
- RUSÍNOVÁ, Z. Morfologie. In Karlík, P., Nekula, M., Rusínová, Z. (eds.). *Příruční mluvnice češtiny*. Praha : NLN, 2003, s. 284-285.
- SCIO. *Analýza výsledků testu čtenářské gramotnosti v PRO23 2010/2011*. Praha, 2012.
- SCIO. *Koncept testu čtenářské gramotnosti z českého jazyka: Projekt Eskalátor, SCIO*. Praha, 2008.
- SCHMEDES, CH., *Moučníky*. Praha : Svojtka&Co., 2004.
- Současný pohled na léčbu inkontinence ve stáří. *Zdravotnické noviny* [online]. 2001, LL 09 [cit. 2013-05-04].
- SVĚTLÁ, J. K některým žánrům návodových textů. *Naše řeč*, 2002, roč. 85, č. 4, s. 190–198.
- SVĚTLÁ, J. Návod jako slohový postup a typ textu. *Naše řeč*, 2002, roč. 85, č. 3, s. 119–129.
- SVOZILOVÁ, N., PROUZOVÁ, H., JIRSOVÁ, A. *Slovník slovesných, substantivních a adjektivních vazeb a spojení*. Praha : Academia, 2005.
- ŠEBESTA, K. *Od jazyka ke komunikaci: Didaktika českého jazyka a komunikační výchova*. Praha: Karolinum, 1999, s. 81.
- TOMPKINS, G. E. *Literacy for the 21st Century. A Balanced Approach*. USA : Pearson Education, 2006.
- TRISCHBERGER, C. *Kuchařka pro pohodáře*. Praha : Vašut, 2011.
- ÚÍV. *PIRLS 2011: Koncepce mezinárodního výzkumu čtenářské gramotnosti*. 2010.
- Ústav pro informace ve vzdělávání. [online]. [cit. 2013-04-29]. Dostupné z: <http://archiv.uiv.cz/clanek/239/1863>
- Ústav pro informace ve vzdělávání: PISA test. [online]. [cit. 2013-03-29]. Dostupné z: http://www.uiv.cz/external/pisa_test/test.html
- Vareni.cz. [online]. [cit. 27.9. 2012]. Dostupné z: <http://recepty.vareni.cz/netradicni-zapecene-jahody/>

VAUGHN, J. L. Concept Structuring: The technique and Empirical Evidence. In HOLLY, CH. D.; DANSEREAU, D. F. (eds). *Spatial Learning Strategies: Techniques, Applications and Related Issues*. Orlando : Academic Press, 1984, s. 127–147.

Vitalion. [online]. [cit. 23.5. 2013]. Dostupné z: <http://nemoci.vitalion.cz/zanet-mocovych-cest/>

Vsechut. [online]. [cit. 21.5. 2013]. Dostupné z: <http://vsechut.rajce.idnes.cz/>

VÚP. *Gramotnosti ve vzdělávání: soubor studií*. Praha, 2011.

WILSON, D. Linguistic Structure and Inferential Communication. In Caron, Bernard (Ed.) (1998) *Proceedings of the 16th International Congress of Linguists* (Paris, 20-25 July 1997). Pergamon, Oxford: Elsevier Science, 1998.

Zdravě.cz. [online]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://vysetreni-a-leky.zdrave.cz/co-si-muzeme-precist-v-pribalovem-letaku/>

Zdravíčkárna. [online]. [cit. 2012-10-27]. Dostupné z: <http://zdravickarna.cz/tag/brokolice/>

ZIMOVÁ, L. Úspornost jako záležitost univerzální a specifická. *Čeština, univerzália a specifika 3*, Brno 2001, s. 299-310.

PIL:

SERVIER. Bioparox. 4. 4. 2012

SANDOZ. ACC Long. 3. 9. 2008.

SANDOZ. Citalon. 22.7. 2010

SANOFI AVENTIS. Mytelase. 24.7. 2009

ZENTIVA. Ibalgin 400. 17.2. 2010

ZENTIVA. Syntastigmin. 25. 4. 2007

RECKITT BENSICKER (CZECH REPUBLIC). Nurofen pro děti. 24. 2. 2011

Technické návody:

Nespresso. Aeroccino+, model 3192

BlackBerry Curve 8520 Smartphone, 2009.

DVB. Přijímač digitální kabelové televize CV-5000 CINX. *Návod k instalaci*.

DVB. Přijímač digitální kabelové televize CV-5000 CINX. *Návod k obsluze*.

SONY Corporation. Průručka na používanie kamery: Digital Video Kamera Recorder Handycam DCR-HC14E/HC15E. 2004.

SONY Corporation. Průručka počítačových aplikací: Digital Video Kamera Recorder Handycam DCR-HC14E/HC15E. 2004.

Koninkijke Philips Electronics N.V. PHILIPS: Uživatelská průručka. 2008.

8 PŘÍLOHY

PŘÍLOHA A

TAPETOVÁNÍ

UŽITEČNÉ RADY

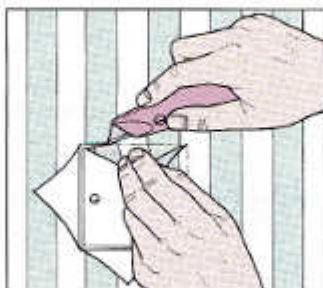
Když skončíte s tapetováním, poznamenejte si do deníku dekoracních prací (viz str. 99) nebo na nějaké skryté místo, například pod vy-

pínač, množství použité tapety. Při příštím tapetování nebudete muset znovu vypočítávat potřebné množství.

RÚZNÉ RADY

- **Díry na šrouby** – chcete-li po tapetování snadno najít dírky na šrouby, strčte do hmoždinek širky a nechte je vyčnívat asi 3 mm. Tapetu skrz ně protlačte, abyste viděli, kam šrouby patří.
- **Ochrana tapety** – pokud potřebujete tapetu ochránit, natřete ji ochranným nátěrem, jakmile lepidlo uschne.
- **Přebytečné lepidlo** – přes kbelík s lepidlem natáhněte provázek. Můžete o něj otírat štětec od lepidla.

VYPÍNAČE



Přesné vyřiznutí

Při tapetování kolem vypínače nařízněte papír dvěma úhlopříčnými řezy. Cípy odhrňte a odřízněte.

LEVNÁ POMOC



Vlastní olovnice

Na provázek si přivažte nůžky a máte rychle zhotovenou olovnici.

CHYBY PŘI TAPETOVÁNÍ

Pečlivá příprava stěn a tapety vám pomůže vyhnout se nejběžnějším problémům při tapetování. Menší vady, například bubliny, lesklé

skvrny a nerovné okraje, lze opravit poměrně snadno. Jestliže je však tapeta poškozená po celé délce, strhněte ji a nalepte raději nový pruh.



1 Vzduchovou bublinu odstraňte aranžérským nožem, kterým opatrně vyřízněte doprostřed bubliny malý křížek.



2 Opatrně nadzvedněte zářezy a malým úzkým štětcem naneste pod tapetu čerstvé lepidlo.



3 Zářezy přitiskněte zpět na místo a vyhladte kartáčem. Přebytečné lepidlo utřete vlhkou houbou.



Odchlípující se okraje
Když se okraje tapety odchlípují, nadzvedněte je aranžérským nožem, naneste pod ně lepidlo a vyhladte houbou.



Lesklé skvrny
Ty jsou způsobeny lepidlem zasychajícím na povrchu tapety. Snadno je odstranit kouskem chlebové střídky.

DALŠÍ CHYBY

- **Nerovné okraje** – lze snadno zarovnat, zejména v rohu mezi stropem a stěnou. Nerovný okraj je možné také zakrýt úzkým pruhem tapety.
- **Shrnutí** – je způsobeno nerovným povrchem stěny. Nařízněte tapetu podél přehybu a znovu nalepte. Uhladte houbou.
- **Vlhká místa** – skvrny a vlhká místa nelze napravit. Tapetu strhněte a nalepte novou.

Rybí burgery s chilli dresinkem

- 2 stroužky česneku **AQ**, rozmělněné
- 1 lžička olivového oleje **ES**
- 2 lžičky ostré chilli omáčky
- 1 lžička citronové šťávy **ABio**
- sůl, pepř
- 4 filety z mořských ryb **AQ**
- 4 ciabatty
- 4 listy zeleného salátu
- 1 okurka, nakrájená na dlouhé plátky
- Na chilli dresink**
- 1 dlouhá zelená chilli paprička
- 280 g hustého bílého jogurtu
- 1 lžička najemno nastrohané limetkové kůry

1. Nejprve udělejte dresink: všechny potřebné ingredience smíchejte v misce. Můžete přidat pár kapek olivového oleje. Dresink dejte do lednice.

2. V misce smíchejte rozmělněný česnek, olivový olej, chilli omáčku, citronovou šťávu, sůl a pepř a marinádou potřete rybí filety. Pak je ogrilujte 4 minuty z každé strany. Ciabatty rozřízněte, spodní díly potřete chilli dresinkem, navrch dejte po listu salátu, pár plátků okurky a na zeleninu posadte rybu, přiklopte vrchním dílem a podávejte.

Pro 4 osoby
Příprava: **15 minut**
Grilování: **10 minut**

Nutriční hodnoty na porci:
944 kJ, 4 g tuku,
22 g bílkovin, 23 g sacharidů



Do sendviče můžete libovolně přidat rovněž kolečka rajčat nebo čerstvé bylinky.



Váš nákupní seznam

Maso, uzeniny a ryby

- 1 balení anglické slaniny **AQ**
- 4 filety z mořských ryb **AQ**
- 150 g lososa **AQ**
- 300–400 g vepřových medailonků **AQ**

Zelenina, ovoce, houby

- 1 balení bazalky v kořenáči **AQ**
- 1 brokolice
- 1 citron **ABio**
- 1 palice česneku **AQ**
- 1 hladkolistá petrželka v kořenáči **AQ**
- 700 g cherry rajčat **AQ**
- 1 limeta
- 600 g lilku
- 1 balení čerstvé máty
- 1 balení mraženého hrášku **AQ**
- 1 okurka
- 1 balení polníčku **AQ**
- 1 hlávkový salát
- 1 balení čerstvého špenátu **AQ**
- 1 zelená chilli paprička

Mléčné výrobky, vejce

- 1 balení balkánského sýru **AQ**
- 600 g bílého jogurtu **AQ**
- 1 balení mléka **ES**
- 6 vajec **AQ**
- 1 balení zakysané smetany **AQ**

Ostatní potraviny

- 1 plechovky bílých fazolí
- 1 balení červeného vinného octa
- 1 balení hladké mouky
- koření: pepř, sladká mletá paprika **ES**, sůl
- 500 g listového těsta **AQ**
- 1 balení oliv kalamata
- 1 balení olivového oleje **ES**
- 1 balení ostré chilli omáčky
- pečivo: 4 ciabatty
- 1 balení slunečnicového oleje
- 180 g strouhanky
- 1 balení těstovin penne **AQ**

CELE ZA VOLBU, SOU POUZE OBLIČENÍ



Table 3 Reading strategies checklist for adult participants ($n = 5$)

Strategies	Mark	Jessica	Sara	Maria	Natalie
Constructing meaning					
Rereading					
Skimming text to find specific information	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,2,3)	(2)	(1,2,3)
Reading and/or signing text word for word	(1,2,3)	(3)	(1,2)	(1,2)	(1,2,3)
Activating prior knowledge					
Passage-specific: story structure, genre, or writing style	(2,3)	(1,3)	(3)	(1)	(1,2,3)
Topic-specific: background about a particular topic	(1,3)	(1,2)	(1,2,3)		(1,2,3)
Relating to personal experience	(1)		(1,2)	(1,3)	(1,3)
Constructing analogy or association	(1)		(2)	(1,3)	
Predicting					
Predicting based on contextual clues	(1,2,3)	(1,3)	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,3)
Predicting based on prior knowledge	(1,2,3)	(3)	(1,2,3)	(2)	(1,3)
Constructing alternative predictions simultaneously	(2)		(1)		
Confirming or revising one's prediction	(1,2)	(1)	(1,3)		
Constructing and reconstructing					
Noting relationships between parts of text		(1,2,3)	(1,2,3)	(1)	(1,2,3)
Reorganizing story structure		(1,2,3)			
Distinguishing important from less important information	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,2)		(1)
Visualizing/use of mental imagery	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,3)	(1,2,3)	(1,2)
Replacing or modifying mental imagery	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)
Identifying the main idea	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,2,3)
Modifying the main idea		(1,2)	(1,2,3)	(2,3)	(2,3)
Generating internal graphic and/or semantic organizers	(3)		(3)		(3)
Constructing alternative meanings for words/concepts	(1,2)		(1)		(2)
Empathizing with characters (imagining self in the story)	(1)	(1,2)	(1,2)	(1,3)	(1,2,3)
Translating text into sign language	(1,2,3)	(1)	(1)	(1,2,3)	
Substituting familiar for unfamiliar signs/words/phrases	(1)			(2)	
Eliminating information to simplify text	(1,2,3)	(2)			(2)
Summarizing or paraphrasing parts of text	(1,3)	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,3)
Inferring					
Inferring meanings of words/phrases based on context	(1,2)	(1,3)	(1,2)	(1,2,3)	(1,2,3)
Constructing explanations from context/prior knowledge	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,2,3)	(1,2)	(1,2,3)
Constructing alternative inferences simultaneously	(1)		(1)		(2)
Confirming/revising inferences based on info in text	(1,2,3)	(1,3)	(1)		(1,2)
Inferring character's feelings/intentions/assumptions	(1,2)	(1,2)	(1,2)	(1,2,3)	(1,2,3)
Inferring author's intentions/assumptions/beliefs	(2)		(1,2,3)		(2,3)
Generating elaborations (events/thoughts/feelings/details)	(1,2)	(1)	(1,2,3)	(1,2)	(1,2,3)
Monitoring and improving comprehension					
Monitoring processing of text					
Deciding what to skim or skip and what to read carefully	(1,2,3)	(2)	(1,2)		(1,2)
Identifying words/concepts one does or does not understand	(1,2)	(1,2,3)	(1,2)	(1)	(1,2)
Recognizing source of comprehension problems	(1)		(1,2)		(2)
Repairing comprehension breakdowns					
Evaluating breakdown within overall understanding	(1,2)		(1)	(1)	(2)
Generating questions re: words/concepts	(1,2)	(1,2)	(1,2,3)	(3)	(1,2,3)
Seeking answers in context to self-generated questions	(1,2,3)		(1,2)		(2)
Summing up to figure out contextual information			(2)		
Developing alternative word meanings/interpretations	(1,2)		(1)		(1,2)
Reading further and holding off on making conclusions	(2,3)	(2,3)	(1,2)	(1)	(2)
Carefully analyzing information presented in text	(1)		(1,2,3)		(2)
Thinking of an analogy/association to clarify			(1,2)	(1)	(1,3)

Table 3 Continued

Strategies	Mark	Jessica	Sara	Maria	Natalie
Evaluating comprehension					
Judgment of quality of writing: is it good or bad?	(1)		(1,2)		
Awareness of author's bias			(2,3)		
Approval/disapproval of the content of text			(2,3)		
Approval/disapproval of characters/places/circumstances			(2)		
Overt affective reactions to text		(2)	(2,3)		

Note.(1, 2, or 3) = during which passage(s) did the participant demonstrate that reading strategy; Passage 1 = narrative text; Passage 2 = periodical; Passage 3 = expository text.

PŘÍLOHA D

Seznam respondentů:

PIL:

- Respondent 1 – slyšící žena, 50 let, SŠ
- Respondent 2 – slyšící žena, 70 let, VŠ
- Respondent 3 – slyšící žena, 27 let, VŠ
- Respondent 4 – slyšící muž, 30 let, VŠ
- Respondent 5 – slyšící žena, 28 let, VŠ
- Respondent 6 – slyšící žena, 24 let, SŠ
- Respondent 7 – slyšící žena, 31 let, VŠ
- Respondent 8 – slyšící muž, 29 let, VŠ
- Respondent 9 – slyšící žena, 22 let, SŠ
- Respondent 10 – slyšící žena, 28 let, VŠ
- Respondent 11 – neslyšící žena, 36 let, SŠ
- Respondent 12 – neslyšící žena, 18 let, ZŠ
- Respondent 13 – neslyšící žena, 18 let, ZŠ
- Respondent 14 – neslyšící žena, 24 let, ZŠ
- Respondent 15 – neslyšící žena, 19 let, ZŠ
- Respondent 16 – neslyšící muž, 20 let, ZŠ
- Respondent 17 – neslyšící muž, 19 let, ZŠ
- Respondent 18 – neslyšící žena, 22 let, SŠ
- Respondent 19 – neslyšící žena, 22 let, SŠ
- Respondent 20 – neslyšící žena, 28 let, VŠ

KUCHAŘSKÉ RECEPTY:

- Respondent 1 – slyšící žena, 50 let, SŠ
- Respondent 2 – slyšící žena, 70 let, VŠ
- Respondent 3 – slyšící muž, 30 let, SŠ
- Respondent 4 – slyšící žena, 22 let, SŠ
- Respondent 5 – neslyšící muž, 38, VŠ
- Respondent 6 – neslyšící muž, 24, SŠ
- Respondent 7 – neslyšící žena, 26, VŠ
- Respondent 8 – neslyšící žena, 45, SŠ

PŘÍLOHA E

Seznam obrázků a tabulek

Obr. 1 Ukázka úlohy PISA testu

Obr. 2 PIRLS ukázka zadání

Obr. 3 PIRLS ukázka otázek

Obr. č. 4 Ukázka užití mimotextových prvků I

Obr. č. 5 Ukázka užití mimotextových prvků II

Obr. č. 6 Ukázka užití mimotextových prvků III

Obr. č. 7 Ukázka členění PIL I

Obr. č. 8 Ukázka členění PIL II

Obr. č. 9 Ukázka členění PIL III

Obr. č. 10 Prasátkův sýrový nákyp

Obr. č. 11 Fazolky s vaječnou omáčkou

Obr. č. 12 Předložené ingredience – Prasátkův sýrový nákyp

Obr. č. 13 Předložené ingredience – Fazolky s vaječnou omáčkou

Obr. č. 14 PIL léku Syntostigmin – 1. strana

Obr. č. 15 PIL léku Syntostigmin – 2. strana

Obr. č. 16 Dávkování uvedené v PIL léku Nurofen pro děti

Tabulka odpovědí k léku Syntostigmin

Tabulka odpovědí k léku Nurofen pro děti