

VIKBA11 Selekční jazyky 1

Filozofická fakulta Masarykova Univerzity, Ústav české literatury a knihovnictví, Kabinet knihovnictví

podzim 2007

Přednášející: Josef Schwarz (schwarzjv@seznam.cz)

Úkol č. 2

Termín odevzdání práce:

Studenti denního studia: 14. 11. 2007

Studenti kombinovaného studia: 5. 11. 2007

ZADÁNÍ ÚKOLU

- ◆ Zvolte si **jídelní a/nebo nápojový lístek** libovolné restaurace, baru, kavárny apod. **dostupný na webu**, analyzujte jej z hlediska nedostatků **konzistence kategorií** (např. v nápojovém lístku jsou cigarety, v kategorii „Teplé nápoje“ jsou smíšený alkoholické i nealkoholické nápoje apod.) a **navrhnete jeho úpravu** tak, aby kategorie byly konzistentní a odpovídaly teoretickým nárokům na vlastnosti klasifikačního systému
- ◆ Speciální pozornost věnujte **zařazení nealkoholického piva** (alkoholický nebo nealkoholický nápoj) a toto zařazení zdůvodněte (tj. proč řadíte nealkoholické piva mezi alko nebo nealko nápoje)
- ◆ Váš návrh na úpravu zpracujte do podoby textového souboru – uveďte URL původního lístku, vložte váš návrh na úpravy a zdůvodněte zařazení nealkoholického piva.
- ◆ Soubor ve formátu .doc se zpracovaným úkolem pojmenujte [vaše_příjmení]_ukolSJ2.doc (např. novak_ukolSJ2.doc) a uložte do Odevzdávárny v IS MU (adresář 2. úkol).

Poznámky:

- ◆ Při posuzování vybraného lístku se pokuste o analytický pohled; v zásadě jsou možné dva přístupy:
 - A) pragmatický - ten volí provozovatelé restauraci, kteří jídelní lístek sestavují bez ohledu na nějaké teoretické poznatky o SJ (a je to pochopitelné, kam by přišli, kdyby krom dalších nákladů ještě platili knihovníky či informační pracovníky, aby jim sestavovali menu ;-). I z tohoto pohledu samozřejmě najdete v lístcích různé nesrovnalosti (např. smažený sýr se šunkou mezi vegetariánskými jídly ;-), ale nám jde především o pohled teoretický:
 - B) teoretický - zamyslete se nad kategorizací položek lístku a jejich klasifikací z různých hledisek, např.:
 - ◆ a) podle obsahu masa - s masem / bezmasá
 - ◆ b) podle tepelné úpravy - teplá / studená / chlazená
 - ◆ c) podle pořadí konzumace – předkrm / hlavní jídlo + příloha / dezert
 - ◆ d) podle věku konzumenta – pro dospělé / pro děti
 - ◆ e) podle typu konzumenta - pro lidi / pro psy/kočky (lístky, které nabízejí stravu "domacím miláčkům", najdete (aspoň v těch lepších) restauracích čím dál tím častěji)
 - ◆ e) podle denní doby - snídaně / obědy / večeře (v některých restauracích mají pro tyto účely i různé lístky)
- ◆ Uvažovat lze i další možná hlediska. Jak byste při použití těchto hledisek upravili vámi vybraný lístek? Zkuste se nad tím zamyslet a lístek nějakým způsobem více či méně přestrukturovat - jak to konkrétně provedete, je na vás, nemám na mysli nějaké určité řešení, jde skutečně o to, abyste nadhozené problémy promysleli a pokusili se s nimi aktivně pracovat. Žádné řešení nebude špatné, všechna vás dovedou o kousek dál v chápání toho, jak fungují SJ.