



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Popis – pracovního postupu

Obecné poznatky

Funkční styl: prostě sdělovací
odborný

Slohový postup: popisný

Charakteristika: Cílem popisu je přiblížení určité činnosti tak, aby si adresát vytvořil co nejnázornější, nejkonkrétnější a nejreálnější představu o tom, z jakých kroků je složena, v jakém pořadí se postupuje, jak spolu jednotlivé kroky vedoucí k finálnímu cíli souvisejí. Popisuje se přímočaře, jasně a srozumitelně a podle funkčního stylu a podle zaměření k adresátovi se volí jazykové prostředky, ale vždy takové, aby pro příjemce byly srozumitelné. Znaky popisovaného objektu se podávají zásadní, podstatné, a to ve vhodném pořadí.

Kompozice: Popis se vyznačuje jasností, konkrétností a hlavně řádem a logickým sestavením kompozice. Je třeba hned v úvodu práce zvolit postup popisu, např. odpředu dozadu, od jednotlivostí k celku apod. Kompozice je zvolena tak, aby směr popisu šel jasným směrem, tedy k finální konkrétní představě o popisované pracovní činnosti.

Syntax: Větná skladba je dána funkcí popisu a použitím popisu v daném funkčním stylu. U prostě sdělovacího funkčního stylu jsou voleny věty jednoduché, popř. kratší a srozumitelná souvětí. U popisu odborného jsou věty a souvětí složitější a vyžadují stran adresáta znalosti v daném oboru.

Lexikum: Volba jazykových prostředků je dána funkčním stylem. Při popisu jsou volena slova neutrální,

většinou spisovná. V odborném popisu se navíc používají slova odborná a odborná sousloví.

Specifikum:

Na základě popisu získá adresát přesnou představu o jednotlivých krocích dané činnosti.

Příklad:

Nalezni typické znaky pro daný slohový útvar dle následujícího schématu:

- funkční styl
- funkce
- kompozice
- větné a jazykové prostředky
- výpovědní význam

Jak jsem byla v roli kuchaře

Výchozí text: Mlsám, mlsáš, mlsáme.
Kdopak by rád nemlsal,
když si tu mlsku sám nepřipravoval....

Zpracování: Popis pracovního postupu, který je součástí článku do školního časopisu a „mlsání“ dnešní mládeže a jak se dokážou dnešní žáci otáčet v kuchyni.
Vzhledem ke specifikaci zaměření zpracování nezapomeňte na nadpis, úvod a závěr, kterými by měl být článek opatřen.

Ovocný salát

Třídní učitelka na naší pravidelné třídnické hodině nás kromě jiného nás informovala o soutěži, která byla vypsána redakcí školního časopisu – K životu mlsání patří.

Protože mlsám velmi ráda a neumím si bez něho svůj život představit, tak jsem se rozhodla svým receptem do soutěže přispět.

Zvolila jsem velmi jednoduchou, ale velmi chutnou přípravu ovocného salátu. Výhodou této mlsky je celoroční dostupnost surovin, svěžest a lahodnost, ale zejména díky ovocnému salátu můžeme do těla dostat mnoho a mnoho vitamínů a zároveň i energie.

Rychlá příprava a mňamka je na stole a vy pak sklízíte určitě jen slova plné chvály.

Na můj ovocný salát je potřeba:

kompotovaný ananas, jahody (nejlépe čerstvé), jablka, pomeranč, pekingské zelí, na dozdobení ořechy, popř. i slunečnicová semínka

Poslední surovina ve výčtu – pekingské zelí – je mojí specialitou.

Všechny čerstvé druhy ovoce a zeleniny očistím a připravím tak, abych je mohla nakrájet na drobné kostičky, zelí na proužky. Z prkénka, na kterém byly ostrým nožem, nejlépe nerezovým, suroviny krájeny, je přesunu do velké skleněné mísy. Lehce plastovou lžicí a vidličkou promíchám. Zbývá poslední krok, a to opatrně otevřít kompotovaný ananas. Já volím kompot s kousky ananasu, ne s plátky, protože tak bych si přidala trochu práce. Takto stačí konzervu otevřít a celý obsah vylít do mísy s ostatními surovinami na ovocný salát.

Připravený salát zbývá jen dát do chladničky vychladit. Mezitím si na pánvičce a na kapičce olivového oleje opražím slunečnicovým semínka, trochu nahrubo nakrájených vlašských a lískových ořechů.

Dostatečně vychlazený salát poté rozdělím do menších mističek na jednotlivé porce a dozdobím připravenou směsí ořechů a semínek.

Nezbývá než popřát dobrou chuť. Doufám, že tento jednoduchý recept se stane i vaším oblíbeným. Zkuste a neprohloupíte. Určitě vám zachutná a osvěží vás. Výhodou je, že si můžete do salátu namíchat jakékoli ovoce, které vám chutná.