

Univerzita Karlova

Filozofická fakulta

Ústav translatologie

Diplomová práce

Bc. Kateřina Kadlecová

Překladařství a tlumočnictví: čeština – němčina

**Lidský a strojový překlad z němčiny do češtiny: posteditace, analýza
a hodnocení vybraných úryvků překladů z knihy Der
Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum
Thema Ernährung**

Human and machine translation from German into Czech: post-editing,
analysis and evaluation of selected translation excerpts from Der
Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum
Thema Ernährung

Ústí nad Labem 2024

Vedoucí práce: Mgr. Věra Kloudová, PhD.

PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych poděkovala Mgr. Věře Kloudové, PhD., za vedení práce, věnovaný čas, cenné rady a pomoc. Dík patří také mým nejbližším za cenné názory, trpělivost a morální podporu.

PROHLÁŠENÍ

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

V Ústí nad Labem dne 29. 7. 2024

.....

Kateřina Kadlecová

ABSTRAKT

Diplomová práce se zabývá hodnocením kvality lidského překladu, strojového překladu a posteditovaného strojového překladu z němčiny do češtiny. Konkrétně zkoumá vybrané části překladu populárně naučné knihy *Der Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*. Cílem je porovnat výstupy z dvou strojových překladačů (DeepL a Google Translate), posteditace jednoho ze strojových překladů (monolingvální prováděnou osobou ovládající výchozí jazyk, monolingvální prováděnou osobou neovládající výchozí jazyk a bilingvální posteditaci). V práci mimo jiné zkoumáme, zda v jednotlivých posteditacích dojde k obsahovým posunům a také zda má nějaký vliv, když posteditaci provádí osoba neovládající výchozí jazyk. Teoretická část se zabývá strojovým překladem, jeho posteditací, kvalitou překladu a metodami jejího hodnocení a na závěr specifiky populárně naučných textů. Empirická část práce se skládá z hodnocení kvality jednotlivých překladů, inspirovaného modelem translatologické analýzy od Kathariny Reiss, a vyhodnocení evaluace vybraných úryvků, již se zúčastnili studenti/absolventi Ústavu translatologie FF UK (porovnávající výstupy s originálem) a neodborní čtenáři (pracující pouze s výstupy).

ABSTRACT

The thesis deals with the evaluation of the quality of human translation, machine translation and post-edited machine translation from German into Czech. Specifically, it examines selected parts of the translation of the popular science book *Der Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*. The aim is to compare the output of two machine translators (DeepL and Google Translate), the post-editing of one of the machine translations (monolingual by a person proficient in the source language, monolingual by a person not proficient in the source language and bilingual post-editing). In addition, in this paper we investigate whether content shifts occur in each post-editing, and also whether it has any effect when the post-editing is performed by a person with no command of the source language. The theoretical part deals with machine translation, its post-editing, translation quality and methods of its evaluation, and finally the specifics of popular science texts. The empirical part of the thesis consists of an evaluation of the quality of individual translations, inspired

by Katharina Reiss' model of translational analysis, and an evaluation of selected excerpts, in which students/graduates of the Institute of Translation Studies FF UK participated (comparing the output with the original) and non-expert readers (working only with the output).

KLÍČOVÁ SLOVA

strojový překlad, posteditace, monolingvální a bilingvální posteditace, translátologická analýza, hodnocení kvality překladu, Bas Kast, kniha *Der Ernährungskompass. Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*, populárně naučná literatura, výživa

KEYWORDS

machine translation, post-editing, monolingual and bilingual post-editing, translátological analysis, translation quality assessment, Bas Kast, the book *The Diet Compass: The 12-Step Guide to Science-Based Nutrition for a Healthier and Longer Life*, popular science literature, nutrition

OBSAH

1 Úvod.....	11
1.1 Cíl a postup práce.....	12
1.2 Stav zkoumané problematiky.....	14
2 Teoretická část.....	16
2.1 Strojový překlad.....	16
2.1.1 Vymezení základních pojmů.....	16
2.1.2 Historie strojového překladu.....	19
2.1.3 Strojový překlad a jeho možné dělení.....	21
2.1.4 Strojové překladače.....	25
2.1.4.1 Google Translate.....	25
2.1.4.2 Deep L.....	26
2.1.5 Rizika spojená se strojovým překladem.....	28
2.2 Posteditace.....	29
2.2.1 Druhy posteditace.....	32
2.2.2 Posteditoři.....	37
2.2.3 Posteditace ve výuce.....	38
2.3 Kvalita překladu.....	42
2.3.1 Translatologická analýza podle Kathariny Reiss.....	44
2.3.1.1 Literární kategorie.....	44
2.3.1.2 Jazykové kategorie.....	45
2.3.1.3 Pragmatické kategorie.....	45
2.3.1.4 Hranice kritiky překladu.....	47
2.3.2 Kvalita strojových překladů a její měření.....	47
2.3.2.1 Ruční hodnocení kvality překladu.....	48
2.3.2.2 Automatické hodnocení kvality překladu.....	51
2.4 Odborný styl.....	51
2.4.1 Specifika populárně naučných textů.....	53
3 Empirická část.....	54
3.1 Translatologická analýza.....	55
3.1.1 Sémantické instrukce.....	57
3.1.2 Lexikální instrukce.....	65
3.1.3 Gramatické instrukce.....	70
3.1.4 Stylistické instrukce.....	77
3.1.5 Pragmatické kategorie.....	82
3.1.6 Shrnutí.....	90

3.2 Hodnocení kvality překladu	92
3.2.1 Metodika výběru úryvků	92
3.2.2 Anotátoři a zaslané instrukce	92
3.2.3 Anotátorské rozhraní	93
3.2.4 Dotazník	94
3.2.5 Výsledky výzkumu.....	94
3.2.5.1 Výsledky hodnocení kvality překladu a dotazníku – skupina A	94
3.2.5.2 Výsledky hodnocení kvality překladu a dotazníku – skupina B	103
3.2.5.3 Porovnání výsledků.....	111
4 Závěr a diskuze	117
4.1 Závěr	117
4.2 Zhodnocení hypotéz.....	119
4.3 Limity výzkumu a výhled do budoucna.....	120
5 Bibliografie	121
5.1 Primární literatura	121
5.2 Sekundární literatura	121
6 Seznam tabulek, grafů a obrázků	127
6.1 Seznam tabulek	127
6.2 Seznam grafů.....	128
6.3 Seznam obrázků	128
7 Přílohy.....	129

Seznam zkratek

ACL	Association for Computational Linguistics
AI	umělá inteligence (artificial intelligence)
ALPAC	Automatic Language Processing Advisory Committee
AMTA	Association for Machine Translation
CAT	počítačem podporovaný překlad (computer-assisted/computer-aided translation)
CJ	cílový jazyk
CČ	cílový čtenář / cíloví čtenáři
CT	cílový text
DL	DeepL
EAMT	European Association for Machine Translation
FAHQT	plně automatizovaný vysoce kvalitní strojový překlad (Fully Automatic, High Quality Translation)
ITI	Institute of Translation & Interpreting
GT	Google Translate
HAMT	strojový překlad podporovaný člověkem (human-aided/human-assisted machine translation)
MAHT	lidský překlad podporovaný strojem (machine-aided/machine-assisted human translation)
MFF	Matematicko-fyzikální fakulta Univerzity Karlovy
MT	strojový překlad (machine translation)
PE	posteditace
PEMT	posteditace strojového překladu (post-editing machine translation)
SP	strojový překlad

SSJČ	Slovník spisovného jazyka českého
SSČ	Slovník spisovné češtiny
ÚTRL	Ústav translatologie Filozofické fakulty Univerzity Karlovy
VJ	výchozí jazyk (jazyk výchozího textu)
VT	výchozí text
WMT	Conference on Machine Translation
<p>Pozn: Zkratku SP používáme pouze pro počítačové systémy sloužící k automatickému převodu textu z jednoho přirozeného jazyka do druhého, nikoliv pro výstupy z nich.</p>	

Zkoumané výstupy (empirická část)

BL PE	bilingvální posteditace
LP	lidský překlad
ML PE DE	monolingvální posteditace provedená osobou ovládající jazyk výchozího textu
ML PE	monolingvální posteditace provedená osobou neovládající jazyk výchozího textu
SP DL	strojový překlad pořízený přes DeepL
SP GT	strojový překlad pořízený přes Google Translate

1 Úvod

Myšlenka strojového překladu (SP) nás provází od doby, kdy ještě nebyly počítače. Od 40. let 20. st. zaznamenala tato disciplína na pomezí lingvistiky a počítačové techniky obrovský zájem a prošla dramatickým vývojem. Ačkoliv se o SP již dlouho diskutuje, stále je předmětem mnoha debat. Jedni věří, že se kvalitou nikdy nevyrovná lidskému překladu, jiní zase věří, že stroje jednou překladatele nahradí. Buď jak buď, o strojový překlad se zajímají lingvisté, informatici, matematici, translatologové, ale i psycholingvisté a v posledních dekadách se dostal i do našich soukromých životů jako prostředek k odstranění jazykových bariér (komunikace pro osobní účely, vyhledávání informací). V globalizovaném světě, ve kterém vzniká stále více a více textů, roste poptávka po překladech; stroje představují jeden ze způsobů, jak tuto poptávku můžeme uspokojit, jelikož samotní lidští překladatelé na to již nestačí. Strojové systémy totiž zvládají vyprodukovat velké množství textů za krátkou dobu, čímž snižují náklady. I zde však platí známé rčení „dobrý sluha, ale zlý pán“ – ačkoliv došlo k obrovskému posunu, výstupy SP se nevyrovnají překladu lidskému, a proto je třeba lidského zásahu, tzv. posteditace (PE). Jak již bylo řečeno, v dnešní době se poptávka po překladech zvyšuje a klienti často vyžadují vyhotovení překladu v krátké lhůtě. PE umožňuje poskytovatelům překladatelských služeb zůstat konkurenceschopnými a mimo to představuje prostředek maximalizace produktivity, jelikož šetří čas, a tím i peníze. Zároveň s sebou ale nese řadu rizik a nevýhod: PE je vnímána jako jednoduchá činnost, jelikož „hlavní“ práci odvede stroj; ukazuje se ale, že se jedná o kognitivně náročnou aktivitu, která je mnohdy finančně podhodnocena. Posteditoři se nechávají ovlivnit vyprodukovaným překladem, což se může negativně projevit na výsledném textu. V neposlední řadě vkládají mnozí do SP příliš mnoho důvěry, což s sebou nese jistá rizika.

Diplomová práce se zaměřuje na SP a jeho PE, konkrétně se snaží zhodnotit, zda se vyplatí nasazovat SP (a potažmo jeho PE) na populárně naučné texty, přičemž pro účely tohoto zkoumání zapojuje řadu hodnotitelů, kteří budou hodnotit několik verzí překladu (strojového, posteditovaného i lidského) knihy *Der Ernährungskompass. Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*, aniž by předem věděli, z jakého zdroje překlad pochází. Detailnější informace o cílech práce jsou k dispozici v následující kapitole.

1.1 Cíl a postup práce

Cílem práce je porovnat 2 strojem zhotovené překlady, 3 posteditované strojové překlady (konkrétně se jedná o 1 úplnou bilingvální a 2 úplné monolingvální PE, přičemž 1 z nich vyhotovila osoba neovládající jazyk výchozího textu [VJ]) a 1 oficiální překlad knihy *Der Ernährungskompass. Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung* (dále jen jako *Der Ernährungskompass*). V případě oficiálního překladu vycházíme z předpokladu, že se jedná o překlad vyhotovený člověkem.

Vzhledem k omezeným prostředkům vypracovala 2 ze 3 PE sama autorka práce. Jsme si vědomi, že by bylo vhodnější pracovat s 3 cizími výstupy, na druhou stranu je tak alespoň autorka schopna v rámci translatologické analýzy (TA) poskytnout detailní vhled do rozhodovacích procesů během posteditování.

V teoretické části se budeme detailněji zabývat SP (vymezením pojmů, dělením a historií SP a riziky, které v souvislosti se SP vznikají), PE (její definicí, druhy, stručnou historií, požadavky kladenými na posteditory a zahrnutím PE do výuky), kvalitou překladu (její definicí, způsoby měření kvality včetně příkladů) a pro doplnění také populárně naučnými texty spadajícími pod odborný funkční styl.

Empirická část pracuje s TA vybraných pasáží, dále pak s dvojitým hodnocením vybraných segmentů. Jedno hodnocení bylo provedeno studenty/absolventy bakalářského a magisterského studia na ÚTRL FF UK, tj. osobami pohybujícími se v oboru, které bychom mohli označit za profesionály. V rámci výzkumu hodnotili anotátoři jednak obsahovou, jednak formální stránku překladů, následně pak také jejich celkovou kvalitu. Hodnocení probíhalo na číselné škále, což nám umožňuje přehlednější zpracování a zároveň poslouží jako výchozí bod pro porovnání s výsledky získanými v 2. skupině. Pro účely 2. hodnocení byli vybráni potenciální čtenáři, „laikové“ – tedy zamýšlení čtenáři překladu. Ti pracovali pouze s výstupy bez přihlídnutí k originálu, tj. výchozímu textu (VT). Hodnocení vícero osobami nad rámec provedené analýzy poskytne objektivnější hodnocení textů a zároveň slouží jako kompenzace skutečnosti, že TA provádí sama autorka 2 zkoumaných posteditovaných překladů. Dále budou v této části představeny odpovědi z dotazníku, jenž vyplnily obě skupiny po zhodnocení segmentů.

Dalším krokem pak bude porovnání získaných výsledků. V závěru budou zrekapitulovány zjištěné poznatky a zodpovězeny následující otázky:

- 1) Jak si strojové překladače poradí s populárně naučnými texty a který ze strojových překladačů bude vykazovat vyšší kvalitu?
- 2) Získají strojové překlady na základě hodnocených segmentů nižší hodnocení než PE strojových překladů a oficiální, lidský překlad, zejména pak s přihlédnutím k adekvátnosti?
- 3) Lze využívat strojové překlady pro účely monolingvální PE a ovlivní to negativně obsahovou stránku?
- 4) Ovlivní kvalitu monolingvální PE skutečnost, že posteditor neovládá VJ?
- 5) Bude bilingvální PE vykazovat vyšší kvalitu než PE monolingvální, zejména pak s přihlédnutím k adekvátnosti?
- 6) Jak velké rozdíly můžeme pozorovat v hodnocení profesionálních překladatelů a čtenářů „laiků“, respektive v hodnocení zohledňujícím VT a v hodnocení zohledňujícím pouze vyhotovené překlady?
- 7) Dokáží účastníci výzkumu správně odhadnout, který překlad je lidský, který strojový a kdy se jedná o PE?

V návaznosti na tyto otázky budou potvrzeny nebo vyvráceny následující hypotézy (hypotéza č. 1 a 2 se vztahuje na hodnocení anotátory):

- 1) Lidský překlad analyzovaného úryvku vykáže lepší hodnocení než překlady posteditované; překlady posteditované zase lepší hodnocení než překlady strojové.
- 2) V rámci PE bude vykazovat lepší kvalitu PE bilingvální oproti těm monolingválním.
- 3) V monolingválních PE dojde k více obsahovým posunům než v PE bilingvální.
- 4) V porovnání s laiky budou překladatelé úspěšnější v identifikaci původu překladu.

1.2 Stav zkoumané problematiky

SP a s ním související PE představují velmi rychle se rozvíjející oblast. Za největší průlom se považuje rozvoj neuronového SP za využití tzv. hlubokého učení, ale jelikož se stále nepodařilo vyvinout univerzální systém, jenž by dokázal plně nahradit člověka, je stále co zkoumat dál. Pozornost se nyní věnuje zdokonalování modelů za účelem zlepšení kvality produkovaných textů, vývoji překladatelských interaktivních módů za využití CAT nástrojů, automatizované PE za účelem snížení kognitivní zátěže posteditorů, ale i vývoji metod automatického hodnocení kvality. Pro tyto účely se samozřejmě čerpá i z poznatků získaných na akademické půdě. Vzhledem ke své komplexnosti zasluhuje SP pozornost oborů, jako jsou lingvistika, translatologie, počítačová lingvistika, management či kognitivní psychologie.¹ V ČR představuje hlavní výzkumné pracoviště zabývající se SP Ústav formální a aplikované lingvistiky Matematicko-fyzikální fakulty Univerzity Karlovy (MFF)², v posledních letech se dosáhlo nejlepších známých výsledků pomocí hlubokého učení a umělých neuronových sítí.³

Mezi další organizace zabývající se SP (mimo akademickou půdu i ČR) patří např. EAMT (European Association for Machine Translation), AMTA (Association for Machine Translation) nebo např. ACL (Association for Computational Linguistics) pořádající konference za účelem prohloubení spolupráce v této oblasti. Jako příklad jmenujme každoroční konferenci WMT (Workshop on Statistical Machine Translation, od roku 2016 jako Conference on Machine Translation), kde se každoročně porovnávají výsledky strojových překladačů.⁴ Tématu se věnuje celá řada (českých i světových) badatelů, jako např. O. Bojar, L. Bowker, S. O'Brien, T. Poibeau, A. Toral, T. Svoboda a další.

Na Ústavu translatologie Filozofické fakulty Univerzity Karlovy (ÚTRL) je SP a PE věnována celá řada diplomových prací. Jako příklad jmenujme práci O. Hrácha (*Vyhlídky překladatelské profese v éře moderních technologií*:

¹ FALATKOVÁ, Soňa. *Post-Editing ist nicht nur eine Revision der maschinellen Übersetzung. Ein empirischer Beitrag zu Post-Editing-Kompetenzen in der Sprachkombination. Deutsch-Tschechisch*. S. 25.

² KOPECKÁ, Klára. *Kategorizace úprav strojového překladu při posteditaci: jazyková kombinace angličtina – čeština*. S. 16.

³ STRAKOVÁ, Jana et al. *Hluboké učení v automatické analýze českého textu*. S. 306.

⁴ STRAKOVÁ, Jana et al. *Hluboké učení v automatické analýze českého textu*. S. 320.

interdisciplinární pohled) nebo K. Kopecké (*Kategorizace úprav strojového překladu při posteditaci: jazyková kombinace angličtina – čeština*); pro jazykovou kombinaci čeština – němčina pak práce S. Kyselové (*Srovnání [a historická podmíněnost] výstupů ze strojových překladačů*), K. Řehořové (*Komparace výstupů z veřejně dostupných překladačů ve směru němčina-čeština*) a Anny Novákové (*Strojový a lidský překlad literatury pro děti: hodnocení kvality překladu ve směru z němčiny do češtiny*).

2 Teoretická část

2.1 Strojový překlad

Následující kapitola se bude věnovat SP. Nejprve vymezíme, co to SP vůbec je, nastíníme jeho vývoj i dělení. Kromě toho se zaměříme na vybrané strojové překladače, které budou objektem zkoumání v empirické části. Na závěr zmíníme rizika, která se se SP pojí.

2.1.1 Vymezení základních pojmů

Strojový překlad (*machine translation, MT*) představuje disciplínu na pomezí lingvistiky a počítačové techniky, respektive je předmětem zájmu počítačové lingvistiky (což je obor na pomezí lingvistiky, matematiky a informatiky, který se zabývá zpracováním přirozeného jazyka pomocí počítačů⁵). Kromě označení *machine* se v angličtině můžeme setkat i s adjektivy *automatic* či *mechanical*, ta se však v dnešní době používají jen zřídka.

Ještě než se na téma SP podíváme detailněji, je třeba pojem *strojový překlad* definovat.

V *Routledge Encyclopedia of Translation Studies* najdeme k heslu *machine translation* následující:

„Machine Translation (MT) involves the use of computer programs to translate texts from one natural language into another automatically. It is usually subsumed under the category of computer(-based) translation, together with computer-aided translation.“⁶

⁵ PETKEVIČ, Vladimír. *Komputační lingvistika*. In: *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. [cit. 2024-07-01]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/KOMPUTA%C4%8CN%C3%8D%20LINGVISTIKA>.

⁶ BAKER, Mona; SALDANHA, Gabriela. *Routledge encyclopedia of translation studies*. S. 162

EAMT definuje strojový překlad ještě stručněji:

„Machine translation (MT) is the application of computers to the task of translating texts from one natural language to another.“⁷

Nový encyklopedický slovník češtiny pak strojový překlad popisuje obdobně, hovoří o automatickém převodu textu z jednoho přirozeného jazyka do jazyka jiného.⁸

Jak je z definice zřejmé, překlad probíhá pomocí počítače. Anglický výraz *machine* ve spojení *machine translation* se odkazuje na dobu, kdy se počítače označovaly jako *computing machines* (výpočetní stroje).⁹ Toto označení se následně zavedlo mj. i v českém jazyce.

Pro účely této práce chápeme pojem *strojový překlad* jako počítačové systémy sloužící k automatickému převodu textu z jednoho přirozeného jazyka do druhého, zároveň tímto pojmem ale označujeme i samotné výstupy ze strojového překladače. Zkratku SP budeme používat pouze v prvním významu.

Je důležité si uvědomit, že v závislosti na míře automatizace překladatelského procesu, respektive míře zapojení lidského překladatele, rozlišujeme mezi několika koncepty. Krajní body pomyslné škály představuje plně automatizovaný vysoce kvalitní strojový překlad (*Fully Automatic, High Quality Translation, FAHQ*T) a lidský překlad (*human translation*).

Klasický lidský překlad představuje koncept, ve kterém za překladem stojí pouze člověk, aniž by k překladu využíval počítač. Dovedeme-li tento koncept do extrému, jednalo by se o případy, kdy překladatel překládá na papír a využívá tištěné slovníky či jiné tištěné zdroje. Takové překládání si však lze v dnešní době představit jen stěží, odhlédneme-li od uměle vytvořeného prostředí (např. při přijímacích zkouškách).

⁷ *What is Machine Translation*. In: *European Association for Machine Translation* [online]. [cit. 2024-03-22]. Dostupné z: <https://eamt.org/what-is-machine-translation/>.

⁸ BOJAR, Ondřej. *Strojový překlad*. In: *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. [cit. 2024-06-21]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/STROJOV%C3%9D%20P%C5%98EKLAD>.

⁹ BOWKER, Lynne. *Machine Translation*. S. 92.

Pomyslný protipól představuje FAHQT. Vývojáři se sice snaží vytvořit systém, který by byl schopen plně nahradit lidského překladatele a produkovat stejně kvalitní výstupy, nicméně stále je co zdokonalovat a celkově panuje skepse, že je podobný koncept reálný.

Na škále si však můžeme představit i mezistupně, ty představuje lidský překlad podporovaný strojem (*machine-aided/machine-assisted human translation*, MAHT) a strojový překlad podporovaný člověkem (*human-aided/human-assisted machine translation*, HAMT; někdy označovaný jako *interactive MT*)¹⁰, přičemž v prvním zmíněném případě je míra automatizace nižší. Určit přesnou hranici však tak jednoduše nelze, pojmy bývají občas společně zahrnovány pod tzv. asistovaný překlad (*assisted translation*)¹¹, případně pod počítačem podporovaný překlad (*computer-aided/computer-assisted translation*, CAT)¹²; některé zdroje zahrnují do CAT pouze MAHT.¹³

Nástroje CAT zahrnují glosáře, překladové paměti a terminologické databáze, ale mohli bychom sem zařadit i online slovníky či automatickou kontrolu pravopisu – zkrátka všechny technologie, které při překladu používáme. V užším slova smyslu sem pak řadíme především překladovou paměť (tj. databázi, do které se ukládají dvojice segmentů textu – výchozího a odpovídajícího překladového; nejedná se však o SP, jelikož nově vytvořená databáze je prázdná a pokud není propojena se SP, automaticky za překladatele nepřekládá).¹⁴ Technologie a jejich zapojení do překladatelského procesu se pojí s tzv. globalizačním obratem¹⁵ a v dnešní době už jsou téměř neodmyslitelné – překladatelská agentura Inbox Translation provedla v roce 2023 ve spolupráci s ITI (Institute of Translation & Interpreting) výzkum mezi překladateli na volné noze a mj. zjišťovala, jestli překladatelé při práci využívají nástroje CAT – z celkového počtu 2 485 dotázaných uvedlo 81 %

¹⁰ TENNEY, Merle D. *Machine translation, machine-aided translation, and machine-impeded translation*. S. 106.

¹¹ BAKER, Mona; SALDANHA, Gabriela. *Routledge encyclopedia of translation studies*. S. 162.

¹² HUTCHINS, W. John; SOMERS, Harold L. *An Introduction to Machine Translation*. S. 3.

¹³ BAKER, Mona; SALDANHA, Gabriela. *Routledge encyclopedia of translation studies*. S. 162.

¹⁴ SVOBODA, Tomáš. *Kapitoly z překladatelské praxe: Odborný překlad mezi němčinou a češtinou*. S. 71.

¹⁵ SNELL-HORNBY, Mary. *The turns of translation studies: new paradigms or shifting viewpoints ?* S. 128.

respondentů, že nástroje CAT využívá pravidelně nebo alespoň někdy (59,2 % pravidelně, 21,8 % někdy); 19 % dotázaných tyto nástroje nepoužívá nikdy.¹⁶

2.1.2 Historie strojového překladu

Nyní bych ráda stručně zmapovala historii strojového překladu. Tu ve svých publikacích mapuje např. Hutchins a Somers¹⁷, Bowker¹⁸ nebo Melby¹⁹.

Jak již bylo zmíněno, snahy o vývoj automatizovaného systému sahají do samotných počátků počítačové vědy. O strojovém překladu se však začalo hovořit ještě předtím, než se vynalezly počítače – již v 17. st. se objevují zmínky o mechanických slovnících, jež by mohly pomoci překonat jazykové bariéry.²⁰

Ve 30. letech 20. st. byly uděleny 2 patenty na postupy mechanického překladu. V jednom případě se jednalo o přístroj využívající papírovou pásku schopnou vyhledat ekvivalenty v cizím jazyce. Druhý patent probíhal ve 3 fázích:

- 1) analýza – určil se základní tvar každého slova a jeho gramatická funkce ve větě;
- 2) převod (transfer) – základní tvary slova a jeho gramatické formy se převedly na odpovídající základní tvary a gramatické funkce v cílovém jazyce;
- 3) syntéza – převod do akceptovatelných vět.

Stále se nejednalo o plně automatizovaný proces, stroj zvládl obstarat pouze fázi převodu. Na zbylé 2 fáze byl potřeba člověk, nemuselo se však jednat o osobu ovládající oba jazyky – analýzu by obstarala osoba ovládající VJ, syntézu zase osoba ovládající cílový jazyk (CJ). Autor předpokládal, že stroj časem dokáže převzít i zbylé fáze; myšlenka, se kterou přišel, však nakonec nebyla realizována.²¹

¹⁶ CINCAN, Alina; BEJGU, Florin; JOEMAN, Lynda. [Research] Freelance Translator Survey 2023. In: *Inbox Translation* [online]. [cit. 2024-06-21]. Dostupné z: <https://inboxtranslation.com/resources/research/freelance-translator-survey-2023/>.

¹⁷ HUTCHINS, W. John; SOMERS, Harold L. *An Introduction to Machine Translation*. S. 5–9

¹⁸ BOWKER, Lynne. *Machine translation*. S. 93–97.

¹⁹ MELBY, Alan K.; WARNER, C. Terry. *The Possibility of language: a discussion of the nature of language, with implications for human and machine translation*. S. 16–19.

²⁰ HUTCHINS, W. John; SOMERS, Harold L. *An Introduction to Machine Translation*. S. 5.

²¹ MELBY, Alan K.; WARNER, C. Terry. *The Possibility of language: a discussion of the nature of language, with implications for human and machine translation*. S. 16–17.

Snahy o využití počítačů k překládání se objevovaly i nadále – v roce 1949 přichází americký matematik Warren Weaver s myšlenkou, že by technika využívaná během 2. světové války k dešifrování zpráv mohla dobře posloužit při vývoji SP – text je ostatně zakódované sdělení, s tím, že se liší kódovací systém (jazyk).²² Weaver sepsal své nápady v memorandu. Vzniklý 12stránkový dokument je považován za 1 z nejvýznamnějších textů věnujících se SP, díky tomuto dokumentu se zahájil výzkum zaměřený na SP.²³

V roce 1952 proběhla mezinárodní konference s cílem propojit osoby usilující o vývoj v oblasti SP a nastínit směřování budoucího výzkumu. Na konferenci se např. navrhlo, aby byly texty psány řízeným jazykem (tj. jazykem, který redukuje potenciální nejednoznačnost a zjednodušuje složité větné struktury²⁴), a hovořilo se o nutnosti lidského zásahu, dokud se nepodaří přijít s plně automatizovaným překladem. O 2 roky později, v roce 1954, byl prezentován systém pracující s kombinací angličtina – ruština. Cílem bylo ukázat, že se do výzkumu SP vyplatí investovat, a snažení nakonec bylo úspěšně (navzdory tomu, že tehdy byl systém schopen přeložit asi jen 250 slov a operoval s 6 gramatickými pravidly) – úspěch podnítil výzkum SP (a to zejména v USA a Sovětském svazu).

Zároveň se však kvůli nedostatečně kvalitním produkovaným výstupům začala objevovat skepse a pochybovalo se, že se kdy podaří vyvinout plně automatizovaný překlad, jenž bude k nerozeznání od překladu lidského. Roku 1964 byl v USA ustanoven výbor pro automatické zpracování jazyka ALPAC (Automatic Language Processing Advisory Committee), který v roce 1966 došel k závěru, že SP je pomalý, nepřesný a dražší v porovnání s tradičním, lidským překladem a že by se výzkum měl koncentrovat spíše na vývoj CAT nástrojů.²⁵ Ačkoliv mnozí závěr odsoudili, znamenala zpráva jistý konec výzkumu a poškodila vnímání SP na spoustu let.²⁶ Výzkum následně probíhal zejména v Kanadě (se zaměřením na jazykovou dvojici angličtina – francouzština) a Evropě (se zaměřením na jazyky

²² MELBY, Alan K.; WARNER, C. Terry. *The Possibility of language: a discussion of the nature of language, with implications for human and machine translation*. S. 17.

²³ BOWKER, Lynne. *Machine translation*. S. 93.

²⁴ HUTCHINS, W. John; SOMERS, Harold L. *An Introduction to Machine Translation*. S. 4.

²⁵ BOWKER, Lynne. *Machine translation*. S. 94.

²⁶ GARCÍA, Ignacio. *A brief history of postediting and of research on postediting*. S. 296.

členských zemí EHS). V 80. letech došlo k oživení výzkumu, téma SP se dostalo do povědomí veřejnosti a lidé si začali uvědomovat, jak moc jsou překladatelské nástroje důležité. Vznikly různé typy systémů a objevily se i komerční systémy²⁷ (např. Power Translator Pro, SYSTRAN, či T1 Langenscheidt).

Zájem veřejnosti získal SP v roce 2006 – když Google představil první bezplatnou verzi online překladače Google Translate (GT).²⁸ Za vrchol se považuje nasazení neuronového SP využívajícího tzv. hluboké učení (*deep learning*) a pracující na principu umělých neuronových sítí.

Zájem o strojový překlad stoupá, stále se však nepodařilo vyvinout systém, jenž by dokázal plně nahradit lidského překladatele. Hutchins a Somers upozorňují, že ačkoliv jsou na poli SP klíčové pokroky v oblasti počítačových technologií a umělé inteligence (*artificial intelligence*, AI), ukazuje se, že hlavní limity představují kulturní specifika a kontext, se kterými si strojové překladače poradit nedokáží.²⁹

2.1.3 Strojový překlad a jeho možné dělení

Strojový překlad lze rozdělit podle vícero kritérií.

Pokud jde o jazykové kombinace, systémy operující s 1 jazykovou kombinací nazýváme bilingvální, systémy pracující s více jazyky multilingvální. Dále rozlišujeme jednosměrné a obousměrné systémy podle toho, zda pracují v 1, nebo obou směrech.³⁰

V *Routledge encyclopedia of translation studies* se jako další možný způsob dělení uvádí klasifikace podle míry zásahu lidského činitele (toto téma jsme již rozebrali v kapitole 2.1.1 *Vymezení základních pojmů*) a podle toho, zda je systém trénovaný na různé typy textů (*generic MT*), nebo pouze na specifická témata (*customized, special-purpose MT*).³¹

²⁷ HUTCHINS, W. John; SOMERS, Harold L. *An Introduction to Machine Translation*. S. 7–9.

²⁸ BOWKER, Lynne. *Machine translation*. S. 93.

²⁹ HUTCHINS, W. John; SOMERS, Harold L. *An Introduction to Machine Translation*. S. 9.

³⁰ HUTCHINS, W. John; SOMERS, Harold L. *An Introduction to Machine Translation*. S. 4.

³¹ BAKER, Mona a SALDANHA, Gabriela. *Routledge encyclopedia of translation studies*. S. 162.

Nejpodrobněji bych se však ráda věnovala rozdělení spočívajícímu v přístupu, na základě kterého počítačový systém pracuje. Hovořit budeme o pravidlových a korpusových systémech.

Pravidlový systém nebo také systém založený na pravidlech (*rule-based MT*) představuje nejstarší metodu. Tento systém pracuje se slovníky sloužícími k vyhledání ekvivalentů a sadou definovaných lingvistických pravidel. Pravidlové systémy využívaly jak přímý (pracující s určitou jazykovou kombinací), tak nepřímý přístup (využití zprostředkujícího – přirozeného či uměle vytvořeného – jazyka).³² Bojar jmenuje 3 základní rysy pravidlového systému:

- 1) systém sleduje postup analýzy, transferu a syntézy;
- 2) systém využívá formální (ručně implementované) gramatiky (překládaná věta je při analýze a syntéze sestavena pomocí gramatiky);
- 3) systém používá pro fázi analýzy a syntézy jednojazyčné slovníky mapující morfologické a syntaktické chování jednotlivých slov; při fázi transferu překladový slovník.³³

Nevýhodou pravidlového systému je časová a finanční náročnost, jelikož slovníky a gramatická pravidla bývají sestavovány manuálně. Mimo to je se stále se zvětšujícím objemem dat (ať už se jedná o slovníky nebo pravidla) stále těžší se v systému orientovat, tudíž je systém náročný na údržbu (to např. kdybychom chtěli systém natrénovat na různé textové domény). Výhodou představuje predikovatelnost výstupů. V případě chybných překladů je snadné najít příčinu a odstranit ji úpravou slovníku či pravidel. Pravidlové systémy tak dokáží zajistit kvalitu výstupů (pokud však pracují se známou doménou textu). Systémy lze díky specializovanosti jednotlivých složek připravit i pro dvojice velmi vzdálených jazyků.³⁴ Co se týče slovosledu, mohlo by se jednat např. o dvojici čeština – němčina.

³² BAKER, Mona a SALDANHA, Gabriela. *Routledge encyclopedia of translation studies*. S. 162–163.

³³ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 24–25.

³⁴ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 25–27.

Bojar staví do přímého kontrastu s pravidlovými systémy systémy statistické³⁵, které lze zařadit pod **korpusové systémy** (*corpus-based MT*). Myšlenka integrace textových korpusů se objevila v 80. letech a dala vzniknout příkladovému strojovému překladu (známému i jako strojový překlad založený na příkladech, *example-based MT*), statistickému strojovému překladu (*statistical MT*), ale také nejmladšímu přístupu ke strojovému překladu, totiž neuronovému strojovému překladu (známému také jako neurální SP, *neural MT*). Všechny tyto přístupy využívají paralelní korpusy.

V roce 1981 byl navržen 1. **příkladový systém**. Příkladové systémy vyhledávají stejně jako pravidlové systémy ekvivalenty, na rozdíl od systémů založených na pravidlech však pracují s již existující databází příkladových fragmentů. Výchozí věta je nejprve rozdělena na fragmenty a následně se postupuje ve 3 krocích, které Anastasiou popisuje následovně:

- 1) matching – pro každý fragment se hledá podobný příklad v databázi s příklady;
- 2) alignment (zarovnání) – hledání odpovídajících překladových fragmentů;
- 3) recombination – sestavení věty z překladových fragmentů.³⁶

Jak již bylo zmíněno, metoda si zakládala na práci s ekvivalenty na úrovni frází. Tento přístup byl náročný, jelikož jednotlivá slova nemají vždy přesné ekvivalenty odpovídající si v poměru 1:1; proto se postupem času začaly vyvíjet systémy statistické.

Statistické systémy pracují s vícero variantami řešení (obsaženými v paralelních korpusech), ze kterých na základě pravděpodobnosti vybírají nejvhodnější řešení.

„Ve statistickém strojovém překladu se k ohodnocení hypotéz používá podmíněná pravděpodobnost $p(e|f)$ vyjadřující, jak pravděpodobné je, že cílová reprezentace e , např. posloupnost slov, je překladem zdrojové reprezentace f . [...] Úkolem

³⁵ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 24.

³⁶ ANASTASIOU, Dimitra. *Idiom Treatment Experiments in Machine Translation*. S. 17.

statistického překladače je tedy ze všech reprezentací v cílovém jazyce vybrat tu, která je nejpravděpodobnějším překladem vstupní věty f [...].“³⁷

Statistické systémy nebývají vytvářeny pro konkrétní dvojici jazyků, lze je natrénovat pro různé jazykové kombinace (vždy však záleží na trénovacích datech). Jejich další výhodou je podle Bojara možnost generovat obecný překlad, tedy překlad bez ohledu na doménu textu, statistické systémy si totiž poradí i s nečekaným vstupem. Zároveň však nezaručují obsahovou ani gramatickou správnost³⁸, jelikož není zaručena kvalita korpusových textů využitých k natrénování systému.

Příchod **neuronového strojového překladu** představuje velký milník ve vývoji SP. Tato metoda pracuje na principu strojového učení, což je koncept učení se rozpoznávání pravidel a vzorců z dodaných trénovacích dat namísto práce s jednotlivými předem definovanými pravidly. Napodobuje se tak aktivita lidského mozku – systém funguje díky dílčím programům (simulovaným neuronům), které mezi sebou vytvářejí vazby a tvoří neuronovou síť.³⁹ Takto vzniklé překlady vykazují vyšší kvalitu a program je schopen naučit se více i z menšího množství dat. Překlad obvykle probíhá mezi konkrétní jazykovou dvojicí, nikoliv přes pivoťný jazyk. Tyto systémy zvládají překládat mezi libovolnými jazyky, aniž by byly na konkrétní jazykovou dvojici trénovány – jedná se o tzv. *zero-shot translation*.⁴⁰

V současné době sledujeme snahy vyvinout systémy kombinující principy jak příkladového, tak statistického (potažmo korpusového) systému. Příkladem hybridních systémů je např. TectoMT či METIS-II.

³⁷ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 25.

³⁸ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 26.

³⁹ KASÍK, Pavel. „Nečekal jsem, že se toho dožiju!“ Profíci žasnou, jak překládá stroj. In: *Seznam Zprávy* [online]. [cit. 2024-06-15]. Dostupné z: <https://www.seznamzpravy.cz/clanek/necekal-jsem-ze-se-toho-do-ziju-prekladatele-zasnou-co-umi-stroj-156128>.

⁴⁰ GU et al. *Improved Zero-shot Neural Machine Translation via Ignoring Spurious Correlations*.

2.1.4 Strojové překladače

Strojový překladač (*machine translation software/engine*), někdy označovaný jen jako překladač, představuje konkrétní rozhraní, program, či produkt určený ke zprostředkování výstupů systémů SP uživatelům.⁴¹

SSJČ u hesla *překladač* nezohledňuje význam spojený se SP a omezuje se pouze na následující definici: „zařízení k překládání, přemísťování něčeho z místa na místo: p. beden, surovin; skladištní p.“⁴² V novějším SSČ slovo *překladač* nenalezneme vůbec.

Z volně dostupných překladačů zmíníme Google Translate, DeepL (DL), Bing Microsoft Translator, Reverso Translation nebo překladač LINGEA. Za zmínku stojí i překladač CUBBITT vyvinutý na MFF nebo Chat GPT (toto rozhraní není primárně určeno k překladu, přesto je – minimálně v rámci široké veřejnosti – řazeno mezi nejoblíbenější strojové překladače⁴³). Mezi placené překladače patří např. memoQ Translator PRO, Systran Translate PRO nebo Amazon Translate.

2.1.4.1 Google Translate

GT je volně dostupná online služba společnosti Google fungující od roku 2006. Aktuálně nabízí 133 jazyků (k 24. 6. 2024), čeština je k dispozici od roku 2008. Službu lze využít přímo na webovém rozhraní i v mobilní aplikaci dostupné jak pro iOS, tak Android.

GT nabízí hned několik funkcí, např. překlad psaných slov, obrázků či hlasového zadání, překlad dvojjazyčné konverzace (pouze na telefonu či tabletu), překlad dokumentů a webů, přepis v GT (přepis vyslovených slov v téměř reálném čase) nebo používání přeložených titulků ve službě Google Meet (přepis řeči v téměř reálném čase).⁴⁴

⁴¹ HRÁČH, Ondřej. *Vyhledky překladatelské profese v éře moderních technologií: interdisciplinární pohled*. S. 17.

⁴² *Překladač*. In: Slovník spisovného jazyka českého [online]. [cit. 2024-06-24]. Dostupné z: <https://ssjc.ujc.cas.cz/search.php?hledej=Hledat&heslo=p%C5%99eklada%C4%8D&sti=EMPTY&where=hesla&hsubstr=no>.

⁴³ JANSKÝ, Michael. *Strojový překlad*. In: *Překlady Janský* [online]. [cit. 2024-06-30]. Dostupné z: <https://www.prekladyjansky.com/glosar/strojovy-preklad/>.

⁴⁴ *Překlad dokumentů a webů*. In: *Nápověda GT* [online]. [cit. 2024-05-31]. Dostupné z: <https://support.google.com/translate/answer/2534559?hl=cs&co=GENIE.Platform%3DDesktop>.

Při vkládání textu můžeme najednou přeložit maximálně 5 000 znaků, systém navíc disponuje funkcí automatického rozpoznání řeči. V překladači můžeme překládat dokumenty do velikosti 10 MB ve formátu .docx, .pdf, .pptx, a .xlsx; dokumenty ve formátu .pdf mohou mít maximálně 300 stránek. Google nenabízí žádnou placenou verzi, uživatelé však mohou využít rozhraní Cloud Translation API⁴⁵, které mimo jiné zahrnuje nadstandardní služby v oblasti SP (např. ochranu dat).

GT zpočátku pracoval na principu statistického SP, neuronové sítě začal využívat v roce 2017⁴⁶, což vedlo ke zlepšení kvality produkovaných výstupů. Detailní informace o fungování veřejně dostupných překladačů je nicméně těžké získat, jelikož se jedná o interní informace, které nejsou sdíleny.

Google Translate pravděpodobně představuje nejznámější strojový překladač. Slovo v kostce označuje slovo *Google* jako nejčastější kolokaci k pojmu *překladač*.⁴⁷ Zdroj těchto kolokací představuje korpus SYN2015 mapující užití jazyka mezi lety 2010 a 2014, tj. ještě předtím, než se v českém prostředí objevil DL. Ani v novějších korpusech reflektujících aktuální užití jazyka se však v kontextu slova *překlad* neobjevuje žádný jiný překladač častěji.

2.1.4.2 Deep L

Tato volně dostupná online služba je pro veřejnost k dispozici od roku 2017 a pracuje na principu umělých neuronových sítí (název je odvozen právě od pojmu *deep learning*). Původně byla vyvinuta v rámci společnosti Linguee. DL zpočátku pracoval se 7 evropskými jazyky (angličtinou, němčinou, francouzštinou, španělštinou, italštinou, polštinou a nizozemštinou), aktuálně nabízí 32 jazyků (stav k 24. 6. 2024). Čeština byla přidána v roce 2021⁴⁸, k poslednímu rozšíření došlo v lednu 2024, když byla přidána arabština.

⁴⁵ Cloud Translation. In: *Google Cloud* [online]. [cit. 2024-05-31]. Dostupné z: <https://cloud.google.com/translate#overview>.

⁴⁶ *Neuronová síť DeepL nyní umí česky. Je lepší než GT nebo Microsoft Translator?* In: *Digiskills.cz* [online]. [cit. 2024-06-15]. Dostupné z: <https://www.digiskills.cz/blog/neuronova-sit-depl-nyni-umi-cesky-je-lepsi-nez-google-translate-nebo-microsoft-translator>.

⁴⁷ *Překladač (podstatné jméno)*. In: *Slovo v kostce. Český národní korpus* [online]. [cit. 2021-07-11]. Dostupné z: korpus.cz/slovo-v-kostce/search/cs/překladač?pos=N&lemma=překladač.

⁴⁸ KASÍK, Pavel. „*Nečekal jsem, že se toho dožiju!*“ Profíci žasnou, jak překládá stroj. In: *Seznam Zprávy* [online]. [cit. 2024-06-15]. Dostupné z:

System disponuje funkcí automatického rozpoznání řeči. Uživatelé mají možnost pracovat s výstupem přímo v rozhraní, a to buď výběrem dalších alternativ po rozkliknutí libovolného slova (přičemž systém automaticky upraví zbytek věty), nebo kompletním přepsáním výsledku. V rozhraní lze přeložit maximálně 1 500 znaků, přičemž služba nabízí i překlad celých souborů ve formátu .pdf, .docx, a .pptx; množství je však limitováno (max. 3 dokumenty měsíčně). Překladač umožňuje i překlad hlasem (tato služba je však k dispozici pouze pro 9 jazyků, čeština mezi ně nepatří). Od roku 2018 je k dostání placená verze DeepL Pro, která uživatele nelimituje maximálním možným počtem znaků ani počtem souborů. Mimo to tato nadstandardní služba zaručuje ochranu dat, v případě používání neplacené verze je nutno počítat s tím, že nahraná data budou využita dál.

Společnost DeepL se sama označuje za nejpřesnější překladač na světě („*The world's most accurate and nuanced machine translation*“⁴⁹). Když byla v roce 2021 přidána na seznam podporovaných jazyků i čeština, strhl na sebe systém velkou pozornost a v článcích se začala objevovat tvrzení jako: „*Profesionální překladatelé se shodují: tento software má potenciál narušit celý obor.*“⁵⁰

DL byl porovnáván s konkurencí a mnozí byli přesvědčeni, že svou kvalitou překonává i dosavadní „vlajkovou loď“, totiž GT. Český překladatel Viktor Janiš měl při zhodnocení těchto 2 konkurentů dokonce zvolit obrat „nebe a dudy“.⁵¹

Obecně převažuje přesvědčení, že DL je nejlepší volně dostupné řešení.⁵² Tato práce má mj. za úkol zhodnotit, který z 2 výše uvedených překladačů si lépe poradí s populárně naučným textem. Samozřejmě nelze vynášet definitivní soudy, jelikož

<https://www.seznamzpravy.cz/clanek/necekal-jsem-ze-se-toho-doziyu-prekladatele-zasnou-co-umi-stroj-156128>.

⁴⁹ *Why DL?* In: *DeepL* [online]. [cit. 2024-06-24]. Dostupné z:

<https://www.deepl.com/cs/whydeepl>.

⁵⁰ KASÍK, Pavel. „*Nečekal jsem, že se toho dožiju!*“ *Profíci žasnou, jak překládá stroj.* In: *Seznam Zprávy* [online]. [cit. 2024-06-24]. Dostupné z:

<https://www.seznamzpravy.cz/clanek/necekal-jsem-ze-se-toho-doziyu-prekladatele-zasnou-co-umi-stroj-156128>.

⁵¹ Redakce PCW. *DeepL, CUBBIT, Lingea... Jaké jsou alternativy k překladači od Google?* In: *Computerworld* [online]. [cit. 2024-06-24]. Dostupné z: computerworld.cz/clanky/deepl-cubbit-linge-a-jake-jsou-alternativy-k-prekladaci-od-google/.

⁵² JANSKÝ, Michael. *Strojový překlad.* In: *Překlady Janský* [online]. [cit. 2024-06-30]. Dostupné z: <https://www.prekladyjansky.com/glosar/strojovy-preklad/>.

se jedná pouze o 1 specifický druh komunikátu, a navíc vždy záleží na zkoumané jazykové kombinaci.

2.1.5 Rizika spojená se strojovým překladem

V této podkapitole bychom se rádi zmínili o rizicích spojených s využíváním SP.

Nejprve jmenujme zplošťování jazyka.⁵³ Jazyk se neustále vyvíjí; k vývoji přispívají v podstatě všechny komunikáty, včetně výstupů ze strojových překladačů. Pokud (korpusový) systém pracuje se staršími texty, nemusí výstupy z něj tento vývoj reflektovat. Kromě toho hrozí, že dosáhneme tzv. bodu degradace (*point of degradation*), tedy situace, „*kdy v materiálu, s nímž [se] pracuje, budou ve větší míře zastoupeny již strojově přeložené – a tedy méně kvalitní – texty*“.⁵⁴ Jak již bylo nastíněno, systém nevybírá nejlepší možná řešení, nýbrž ta nejfrekventovanější, tudíž se může stát, že se zacyklí ve vlastních chybách. Systémy sice dokážou rozpoznat strojem vygenerované překlady, posteditované překlady však ne, z toho důvodu hrozí výše popsáný efekt i nadále.⁵⁵

Další vážné riziko představuje únik dat (osobních údajů, interních dokumentů, obchodních tajemství apod.). Uživatelské údaje totiž mohou být postoupeny třetím stranám (např. externím serverům provozovatelů) a ukládány pro účely trénování modelů – dalo by se říct, že vše, co nahrajeme do systémů, se stává veřejnou informací. Někteří poskytovatelé služeb sice tvrdí, že data neuchovávají, přesto se objevují spekulace, že tomu tak není, a hrozí jejich únik. Některé organizace proto vyžadují dodržování zvláštních předpisů týkajících se používání externích systémů při práci s citlivými informacemi. Některé volně dostupné překladače navíc za příplatek nabízejí prémiové služby, kterými zaručují maximální zabezpečení dat. Tak např. DL proklamuje, že dodržuje světové standardy ochrany a texty (v případě využití nadstandardního plánu) po dokončení překladu okamžitě maže, tudíž nic nepostupuje třetím stranám ani data nevyužívá pro jiné účely.⁵⁶

⁵³ SVOBODA, Tomáš. *Budoucnost jazykových profesí: Překlady textů v době „rozšířené reality“*. S. 6.

⁵⁴ SVOBODA, Tomáš. *Budoucnost jazykových profesí: Překlady textů v době „rozšířené reality“*. S. 6.

⁵⁵ ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 258.

⁵⁶ *DeepL Pro – bezpečný překlad textů, Word souborů a dalších dokumentů*. In: DeepL [online]. [cit. 2024-06-30]. Dostupné z: <https://www.deepl.com/cs/pro>.

Někdy je přesnost předávané informace klíčová (medicínské a právní překlady, návody apod.), v takových případech mohou mít chyby způsobené (needitovaným) strojovým překladačem nedozírné následky. V této souvislosti se můžeme setkat s pojmem *halucinace* popisujícím případy, kdy: „AI [...] podává velice přesvědčivě nepravdivé informace, což může vést k řadě nedorozumění.“⁵⁷ Tato problematika se jeví jako obzvlášť relevantní v kontextu monolingvální PE (téma ještě rozvedeme později).

V souvislosti s posledními 2 jmenovanými body se proto obecně doporučuje nevkládat do překladačů žádné citlivé informace; ověřovat získané informace a pracovat v private modech, pokud je nástroje nabízejí.⁵⁸

2.2 Posteditace

Cílem kapitoly je definovat termín PE a pojmy s ním spojené, předložit přehled jednotlivých druhů PE a požadavků kladených na posteditory. V této souvislosti se budeme též věnovat otázce, kdo je způsobilý posteditační činnost vykonávat. Na závěr bychom se rádi stručně zmínili o tom, jak velká pozornost je posteditování věnována na ÚTRL.

V souvislosti se SP se nelze nevěnovat tématu PE. Neupravené výstupy strojového překladače sice mají své využití, přesto se před zveřejněním většinou upravují.

Fakulta překladatelství a tlumočnictví na Ženevské univerzitě (Faculty of Translation and Interpreting of the University of Geneva) definuje PE následovně:

*„Post-editing is the process by which professionally trained translators or linguists review and correct the MT output to remove both semantic and linguistic errors.“*⁵⁹

⁵⁷ AI pod lupou: bezpečnostní rizika. In: *Digiskills.cz* [online]. [cit. 2024-06-15]. Dostupné z: <https://www.digiskills.cz/blog/ai-pod-lupou-bezpecnostni-rizika>.

⁵⁸ AI pod lupou: bezpečnostní rizika. In: *Digiskills.cz* [online]. [cit. 2024-06-15]. Dostupné z: <https://www.digiskills.cz/blog/ai-pod-lupou-bezpecnostni-rizika>.

⁵⁹ Pre-editing and post-editing (MT). In: *UNIVERSITÉ DE GENÈVE* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.unige.ch/fti/en/faculte/departements/dtim/recherches/ta/>.

Pro účely definice PE můžeme využít českou technickou normu ČSN ISO 18587 (761503) *Překladačské služby – Posteditace výstupů strojového překladu – Požadavky*, jež byla vydána v září 2021. Norma je českou variantou mezinárodní normy (ISO 18587:2017) a nahrazuje cizojazyčnou předchozí verzi z roku 2017.⁶⁰ Norma nedefinuje PE jako takovou, nicméně nabízí stručnou definici slovesa *posteditovat*, které vysvětluje následovně: „*upravit a opravit výstup strojového překladu*.“⁶¹ V tomto kontextu zmiňuje i sloveso *redigovat*.

Zehnalová et al. nabízí u hesla *postediting* opisné vyjádření *úprava po překladu*, přičemž definici neomezuje pouze na SP:

„*Opravy a úpravy automaticky vygenerovaného textu, zejména výstupu strojového překladu, aby splňoval příslušné jazykové, stylové, situační a další relevantní požadavky*.“⁶²

Koponen zmiňuje, že někteří autoři PE míní i úpravu segmentů přeložených pomocí překladačské paměti.⁶³ Proto se také můžeme setkat s konkrétnějším termínem *posteditace strojového překladu (post-editing machine translation, PEMT)*. My však v práci pro tento význam využíváme termín PE.

Také si je třeba uvědomit, že PE není to stejné co korektura a revize. Zatímco se pod pojmem PE rozumí oprava a úprava strojově přeloženého textu, korektura a revize se týká textů vyhotovených člověkem. Revize se zaměřuje na kvalitu překladu (význam, terminologii, stylistiku, ale i gramatiku), korektura se zabývá výhradně odstraněním jazykových nedostatků.

Dále je vhodné vymezit PE vůči překladu. Podle již zmíněné normy ČSN ISO 18587 se překladem rozumí „*soubor procesů pro převod zdrojového jazykového*

⁶⁰ ČSN ISO 18587 (761503). In: *Technické normy ČSN* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.technicke-normy-csn.cz/csn-iso-18587-761503-244769.html>.

⁶¹ ČSN ISO 18587 - *posteditovat redigovat*. In: *Informační systém, Uvádění výrobků na trh* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.nlnorm.cz/terminologicky-slovník/189575#id-189575>.

⁶² ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 308.

⁶³ KOPONEN, Maarit et al. *Translation revision and post-editing industry practices and cognitive processes*. S. 2.

*obsahu do cílového jazykového obsahu*⁶⁴, při PE již k převodu obsahu došlo. Oproti překladu pak posteditor pracuje (respektive může pracovat, viz monolingvální PE) se 2 texty – s originálem a s výstupem ze strojového překladače.

Ještě než přejdeme k další podkapitole, zmínili bychom rádi poslední související termín, a tím je *preeditace*. Kvalita strojového překladu se odvíjí od kvality vloženého textu. Člověk si při překládání dokáže s nekvalitním textem poradit, stroj však ne. Proto je mnohdy nutné VT před zahájením automatického překladu upravit. Tato úprava může zahrnovat opravu pravopisu, gramatiky, stylistických nedokonalostí, terminologie, ale i odstranění ambiguit a zástupných zájmen či zjednodušení větné struktury.

Historie PE je úzce provázaná s historií SP, což je naprosto logické, jelikož bez SP by nebyla potřeba PE. První zmínky o PE se objevují v 50. letech 20. st.⁶⁵ Odborníci si tehdy začali hrát s myšlenkou využití strojů v překladatelském procesu, přičemž počítali s tím, že během samotného procesu bude třeba zapojit i lidského činitele; jelikož systém, jenž zvládne produkovat perfektní překlady, byl vnímán jako sen.⁶⁶ Samotný pojem *posteditace* vzniká s potřebou rozlišit úpravy předcházející zahájení automatického překladu (*preeditace*) od úprav hotového vygenerovaného výstupu.

V 60. letech vydává ALPAC report, ve kterém hodnotí, zda se vyplatí investovat do vývoje SP. Podle výboru nemůže SP fungovat bez PE, přičemž PE hodnotí jako prodělečnou, jelikož a) zabere více času, b) je náročnější a c) posteditované texty vykazují nižší kvalitu než tradiční lidský překlad.⁶⁷

Výzkum SP a PE se v následujících letech sice zpomalil, neustal však úplně. V 70. letech se začíná využívat základní PE (více v následující podkapitole). Jejím výstupem jsou hrubé překlady, ty v mnoha situacích stačily. 80. léta znamenala další vývoj, přičemž se začalo pracovat s myšlenkou automatizované PE, jež by

⁶⁴ ČSN ISO 18587 - překlad. In: *Informační systém, Uvádění výrobků na trh* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.nfnorm.cz/terminologicky-slovník/189596#id-189596>.

⁶⁵ KOPONEN, Maarit et al. *Translation revision and post-editing industry practices and cognitive processes*. S. 2.

⁶⁶ GARCÍA, Ignacio. *A brief history of postediting and of research on postediting*. S. 294.

⁶⁷ GARCÍA, Ignacio. *A brief history of postediting and of research on postediting*. S. 295.

přispěla k maximalizaci produktivity (využití maker, funkce „najít a nahradit“ apod.).⁶⁸ PE začala být vnímána jako ekonomicky výhodná varianta.

2.2.1 Druhy posteditace

PE můžeme rozlišovat podle míry zásahů do vygenerovaného strojového překladu. V této souvislosti se nejčastěji hovoří o takzvané základní (z anglického *light*) a úplné (z anglického *full*) PE.

V případě **základní** (*light, rapid*) **posteditace**, někdy také označované jako dílčí nebo povrchní, zasahuje posteditor do textu minimálně, cílem je vytvořit srozumitelný a po obsahové stránce správný výstup, přičemž aspekty jako stylistika a gramatika nejsou zásadní. Podobné texty bývají využívány ve firmách pro interní účely nebo v případech, kdy není k dispozici dostatek času na důkladnější PE.

Terminologie normy ČSN ISO 18587 popisuje základní PE jako „*proces posteditace [...] za účelem získání pouze srozumitelného textu bez jakékoliv snahy o vytvoření produktu srovnatelného s produktem získaným překladem pořízeným člověkem [...]*“⁶⁹.

Úplná (*full*) **posteditace**, někdy také označovaná jako plná, vyžaduje větší zásahy do strojového překladu. Cílem je překlad, který by měl dosahovat stejné kvality jako překlad lidský.

ČSN ISO definuje úplnou PE jako „*proces posteditace [...] za účelem získání produktu srovnatelného s produktem získaným překladem pořízeným člověkem [...]*“⁷⁰. Tato definice implikuje, že by se posteditoři měli snažit vyprodukovat text kvalitní ve všech rovinách (gramatické, lexikální, stylistické, syntaktické). Jak si však níže ukážeme, není to nutně pravidlem.

⁶⁸ GARCÍA, Ignacio. *A brief history of postediting and of research on postediting*. S. 295–298.

⁶⁹ ČSN ISO 18587 - základní posteditace. In: *Informační systém, Uvádění výrobků na trh* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.nlfnorm.cz/terminologicky-slovník/189577#id-189577>.

⁷⁰ ČSN ISO 18587 - úplná posteditace. In: *Informační systém, Uvádění výrobků na trh* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.nlfnorm.cz/terminologicky-slovník/189576#id-189576>.

Dělení PE na základní a úplnou se pojí s pojmy *inbound* a *outbound* překlad. Inbound překlady jsou určené pro interní účely. Kvalita textů není zásadní, překlad je vyhotoven pouze pro přibližnou představu (odpovídá základní PE, případně needitovaným strojovým překladům). U *outbound* překladů je kvalita velmi důležitá (proto se pojí s úplnou PE) a obvykle se jedná o texty určené ke zveřejnění. Další související termín představuje pojem *gisting*⁷¹ – jedná se o situace, kdy SP využíváme, abychom získali pouze přibližnou představu o obsahu, v takových případech tedy PE není vůbec nutná.

Definice základní i úplné PE napovídá, jaká kritéria by měl výsledný překlad splňovat. Pokyny, kterými by se posteditoři měli řídit, je však třeba systematizovat. Touto kategorizací se zabývají nejen jednotlivci, ale i celé organizace.

Jako příklad uvedeme kategorie úprav, jež uváděla organizace TAUS v rámci prakticky založeného elektronického kurzu PE. Informace však nejsou dostupné třetím osobám, proto využijeme překlad Kopecké, jež zveřejnila ve své diplomové práci:

⁷¹ *What is Machine Translation Gisting?* In: *United Language Group* [online]. [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: <https://www.unitedlanguagegroup.com/blog/what-is-machine-translation-gisting>

Základní PE	Úplná PE
menší gramatické (a pravopisné) chyby jsou přijatelné	gramatika a pravopis jsou správné
odchyly/chyby v interpunkci jsou přijatelné	interpunkce je správná a konzistentní
pravopisné odchyly jsou přijatelné	pravopis je konzistentní (např. dělení slov)
terminologie je srozumitelná a použitelná	terminologie je přesná a konzistentní
stylistické odchyly jsou přijatelné	formulace a styl jsou vhodné pro daný obsah
styl a vyznění nejsou urážlivé	
formátování je nepodstatné	typografie je konzistentní (nadpisy a položky výčtů)
	dodrženy požadavky na formátování

Tabulka 1

Převzato z: KOPECKÁ, Klára. *Kategorizace úprav strojového překladu při posteditaci: jazyková kombinace angličtina – čeština*. S. 25–26

Hu a Cadwell ve svém článku *Comparative Study of Post-editing Guidelines*⁷² porovnávají pokyny, jimiž se mají posteditoři řídit. Z výsledků je vidět, že se požadavky mnohdy rozcházejí. Tyto rozpory můžeme pozorovat např. v případě stylistiky. Podle některých autorů (viz Mesa-Lao) má být tento aspekt při úplné PE opomíjen. Vzhledem k tomu, že cílem úplné PE je předložit překlad, jenž se kvalitou rovná lidskému překladu, očekávali bychom, že bude kladen důraz i na stylistiku. Jak je vidět, pokyny nejsou sjednocené a do jisté míry vždy záleží na přání zadavatele.

⁷² CADWELL, Patrik; HU, Ke. *A Comparative Study of Post-editing Guidelines*.

FULL POST-EDITING	TAUS (2016)	O'BRIEN (2010)	FLANAGAN & CHRISTENSEN (2014)	MESA-LAO (2013)	DENSMER (2014)
Accuracy	TT communicates same meaning as ST	Important	Important		Absolutely accurate
Terminology	Key terminology is correct	Key terminology is correct	Key terminology is correct	Apply the term as used in the term database for any incorrect terminology	Consistent and appropriate
Grammar	Correct	Accurate	Correct	Correct	Correct
Semantics	Correct		Correct	Correct	Correct
Punctuation	Correct	Apply basic rules	Apply basic rules		Correct
Spelling	Apply basic rules	Apply basic rules	Apply basic rules		Correct
Syntax	Normal		Correct		Make modifications in accordance with practices for the TL
Style	Fine	Ignore stylistic and textual problems		Not important	Consistent, appropriate and fluent
Restructure			No need if the language is appropriate	No need if the sentence is semantically correct	Rewrite confusing sentences
Culture	Edit if necessary	Edit if necessary	Edit if necessary		Adapt all cultural references
Information	Fully delivered	Fully delivered	Fully delivered		
Formatting	Correct	All tags are present and in the correct positions	Ensure the same ST tags are present and in the correct positions;		Correct (including tagging)
Others	Basic rules apply to hyphenation; human translation quality	Apply basic rules to hyphenation; high throughput expectation; medium quality expectations	Use as much raw MT output as possible; ensure the untranslated terms belong to the client's list of 'Do not translate' terms	No need to change a word if it is correct; accept the repetitive MT output	Perfect faithfulness to the source text; fix machine-induced mistakes; delete unnecessary or extra machine-generated translation alternatives; cross-reference translations against other resources; human translation quality

Obrázek 1

Převzato z: CADWELL, Patrik a HU, Ke. *A Comparative Study of Post-editing Guidelines*. S. 349

Posteditoři by se měli snažit využít co největší množství výstupu a vyhýbat se zbytečným úpravám (a to s ohledem na zamýšlené využití překládaného textu), jinak by celý koncept postrádal smysl – SP má vést k maximalizaci produktivity, samotná PE by proto měla zabrat méně času než běžné mechanické překládání. Ačkoliv lze pozorovat snahy o systematizaci, z principu není možné přijít s přesně definovanými pravidly, kterými by se posteditor musel řídit. Otázka, co je a co již není *přiměřené*, je subjektivní.

Další kritérium, podle kterého lze PE dělit, zohledňuje, zda posteditor pracoval i s VT, tj. originálem (**bilingvální/dvojjazyčná PE**), nebo zda měl k dispozici pouze výstup strojového překladu (**monolingvální/jednojazyčná PE**). Běžnou praxi představuje PE bilingvální, přesto mohou nastat situace, ve kterých se lidé uchýlí k PE monolingvální.⁷³ Důvodem může být snaha minimalizovat náklady spojené s překladem, ale také přílišná důvěra v systémy SP. Původní vizí byl koncept, kdy by výstupy SP editovaly osoby neovládající VJ, ukázalo se však, že překladače nezvládnou generovat sémanticky přesné překlady, a proto by mělo být od monolingvální PE upuštěno.⁷⁴ Cílem této práce je mj. sledovat, k jak velkým obsahovým nepřesnostem může dojít následkem využití monolingvální PE, navíc s přihlédnutím k faktu, zda je posteditorem znalec VJ, nebo nikoliv.

Hrách se ve své diplomové práci v rámci dotazníkového šetření mezi překladateli zabýval mj. otázkou, zda je jednojazyčná PE etická.⁷⁵ Téměř 60 % dotazovaných zastávalo názor, že tento postup etický není, a jen malé procento uvedlo, že je etický, pokud si to sám klient přeje.



Graf 1

Zdroj: HRÁCH, Ondřej. *Vyhlídky překladatelské profese v éře moderních technologií: interdisciplinární pohled*. S. 62

⁷³ Pozn. autora: V praxi jsme se setkali s více případy, kdy lidé nechali strojově přeložit text, aniž by rozuměli jazyku, ve kterém byl sepsán, a následně ho jen zběžně pročetli, aby zkontrolovali, že dává smysl. Jednalo se např. i o důležité texty, jako jsou dokumenty k insolvenčnímu řízení.

⁷⁴ SVOBODA, T. *The state of the (trade and) art in translation: PEMT automation, MT, and the future*. S. 9.

⁷⁵ HRÁCH, Ondřej. *Vyhlídky překladatelské profese v éře moderních technologií: interdisciplinární pohled*. S. 62.

2.2.2 Posteditoři

Důležitá otázka, která se s PE pojí, zní: Kdo by měl PE provádět?

Definice PE převzatá ze stránek Ženevské univerzity zmiňuje profesionální překladatele a lingvisty:

„Post-editing is the process by which professionally trained translators or linguists review and correct the MT output to remove both semantic and linguistic errors.“⁷⁶

PE v podstatě odpovídá revizi s tím rozdílem, že za opravovaným překladem stojí stroj a nikoliv člověk. Z toho důvodu by se dalo očekávat, že PE mohou vykonávat revizní pracovníci. Velmi často jsou také PE pověřováni přímo překladatelé. Jak jsme již předeslali na začátku kapitoly, PE však není to stejné co revize a překlad.

Překladatelé pracují s 1 zdrojovým textem (VT); posteditoři a revizní pracovníci s 2: VT a referenčním materiálem (výstupem ze strojového překladače), v případě posteditorů se očekává vyšší míra zásahu do textu (vždy s ohledem na požadavky stanovené zadavatelem/klientem). Liší se také typy chyb, které při revizi a PE opravujeme, jelikož se liší i typy chyb způsobené člověkem od chyb způsobených strojem. Tak např. spíš člověk omylem v textu vynechá větu či celou pasáž nebo se dopustí překlepu.⁷⁷ Posteditoři stojí před odlišnou výzvou – texty produkované strojovým překladačem působí plynule a tím pádem i správně, takže je často obtížné chyby rozpoznat.⁷⁸ Vardaro řadí mezi chyby nejčastěji způsobené neuronovým SP nesprávný překlad, špatnou terminologii a stylistiku.⁷⁹

⁷⁶ *Pre-editing and post-editing (MT)*. In: *UNIVERSITÉ DE GENÈVE* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z:

<https://www.unige.ch/fti/en/faculte/departements/dtim/recherches/ta/>

⁷⁷ O'BRIEN, Sharon. *Teaching Post-Editing: A Proposal for Course Content*, S. 101

⁷⁸ FALATKOVÁ, Soňa. *Post-Editing ist nicht nur eine Revision der maschinellen Übersetzung. Ein empirischer Beitrag zu Post-Editing-Kompetenzen in der Sprachkombination Deutsch-Tschechisch*. S. 56

⁷⁹ VARDARO et al. *Comparing the Quality of Neural Machine Translation and Professional Post-Editing*. S. 3

PE se od zbylých 2 aktivit liší i z hlediska kognitivní náročnosti.⁸⁰ Tu je těžké měřit, přesto to jde, a to např. měřením pohybů očí, krevního tlaku, srdeční frekvence nebo třeba dechu, viz studie Herbiga et al.⁸¹

Je tedy logické, že nároky kladené na posteditory se budou do jisté míry lišit. O'Brien shrnuje dovednosti, které by měl posteditor mít, jsou jimi výborná znalost VJ i CJ, znalosti v oboru (včetně terminologie), schopnost zpracovávat texty, technická zdatnost (např. využívání různých funkcí a maker), zkušenosti se SP a kladný vztah k němu, schopnost expertízy a důvěra ve vlastní překladatelské schopnosti. Oproti překladatelům se po posteditorech vyžaduje navíc právě základní znalost systémů SP a pozitivní postoj k nim, technická zdatnost (makra, správa slovníků pro SP a terminologických databází), ovládání řízeného jazyka a s ním související preeditace.⁸² Kromě toho se posteditoři musí umět rychle rozhodovat, jestli se vyplatí výstup strojového překladače pouze upravit, nebo bude vhodnější daný úsek kompletně přepsat.

Z výše uvedeného lze vidět, že se spousta požadavků kladených na posteditory kryje s požadavky na překladatele, přičemž i překladatelé se v dnešní době zabývají technologiemi, jež jim pomáhají zvýšit produktivitu při překládání (ať už se jedná o CAT nástroje nebo využívání SP), proto dává smysl, aby se PE zabývali právě překladatelé, což už je ostatně běžná praxe.

Proto je vhodné připravovat nastávající profesionální překladatele na posteditační činnost už v rámci překladatelského studia. Právě tomu se bude věnovat následující podkapitola.

2.2.3 Posteditace ve výuce

Na začátek je dobré uvést, že ačkoliv se PE ve výuce využívá, stále se dbá na prohlubování překladatelských kompetencí, jelikož využití SP nemusí být v určitých situacích možné (technické problémy, zákaz postoupit VT třetí straně).⁸³

⁸⁰ O'BRIEN, Sharon. *Towards predicting post-editing productivity*, S. 198.

⁸¹ HERBIG et al. *Multi-modal indicators for estimating perceived cognitive load in post-editing of machine translation*.

⁸² O'BRIEN, Sharon. *Teaching Post-Editing: A Proposal for Course Content*, S. 102–103.

⁸³ SVOBODA, Tomáš; SCHWARZ Šimon. *Od přístupu bez restrikcí po tužku a papír: posteditace strojového překladače v překladatelsky zaměřeném studiu*. S. 84.

Rozšiřující se vliv SP však nelze přehlížet a nastávající překladatelé by měli už během studia projít potřebnou průpravou, jelikož se dá očekávat, že se do budoucna bude poptávka po PE navyšovat.

Následující podkapitola se bude věnovat nejen PE, ale i SP, potažmo překladovým technologiím obecně (jelikož jsou všechny tyto předměty zkoumání úzce provázané) a jejich zapojení do výuky v českém univerzitním prostředí, konkrétně na ÚTRL. (Situaci na dalších univerzitách – včetně zahraničních – mapuje podrobněji např. Svoboda a Schwarz.⁸⁴) Uvedené informace budou vycházet z osobních zkušeností autorky této práce.

V rámci bakalářského studia mohou studenti navštěvovat obory Mezikulturní komunikace pro jazykové kombinace češtiny spolu s angličtinou, francouzštinou, němčinou, ruštinou nebo španělštinou.

V rámci všech specializací musí studenti splnit společný jednosemestrální povinný předmět zaměřený na nástroje CAT, *Počítačem podporovaný překlad*.

„Přednáška/seminář představuje uvedení do problematiky počítačem podporovaného překladu a seznámení s programy, které se pro zefektivnění překladatelského procesu (zejména v oblasti odborného překladu) nejčastěji používají. Je zde jednak vysvětleno fungování těchto systémů všeobecně, a jednak si studenti osvojí práci se dvěma nástroji konkrétně (Trados Studio, Memsources). Dále je vysvětlena správa terminologie, jakož i využití strojového překladu v rámci těchto nástrojů. Účastník kurzu si též osvojí základní dovednosti pro tzv. posteditaci strojového překladu.“⁸⁵

Předmět je vyučován kombinovaně (prezenčně i jako samostudium) a podmínkou úspěšného zakončení je získání atestace v CAT nástroji Trados Studio na úrovni *Getting Started*.⁸⁶ Na získání této atestace pracují studenti formou samostudia,

⁸⁴ SVOBODA, Tomáš; SCHWARZ Šimon. *Od přístupu bez restrikcí po tužku a papír: posteditace strojového překladu v překladatelsky zaměřeném studiu.*

⁸⁵ *Předměty: Počítačem podporovaný překlad*. In: *Studijní informační systém*. [online]. [cit. 2024-06-26]. Dostupné z: <https://is.cuni.cz/studium/predmety/index.php?do=predmet&kod=ASPPP0001>.

⁸⁶ V novější verzi se pracuje s úrovněmi *Level 1* až *Level 3*.

přičemž mají Trados Studio pro tyto účely dočasně k dispozici zdarma. Úroveň *Getting Started* představuje základní požadavek, účastníci se mohou rozhodnout složit atestaci na úrovni *Intermediate* či *Advanced*, přičemž po úspěšném zakončení získají certifikaci. Jedná se o skvělou příležitost, jelikož kurzy jsou jinak placené.

Magisterský studijní plán zahrnuje jednosemestrální povinný předmět pro všechny jazykové kombinace, *Nástroje CAT, strojový překlad a lokalizace*, ve kterém studenti prohlubují znalosti získané během bakalářského studia.

„Účastníci kurzu získají přehled o fungování systémů počítačem podporovaného překladu (CAT) a strojového překladu (MT) a prakticky si procvičí interakci se dvěma nejčastěji využívanými systémy CAT. Obeznámí se s důsledky zavádění těchto technologií pro překladatelský proces a nejnovějšími trendy v této oblasti. Dalšími praktickými dovednostmi, které absolvent získá, je správa terminologie, popřípadě zpracování lokalizačního projektu.“⁸⁷

Dále uvedeme zkrácenou anotaci tohoto kurzu:

- 1) informace k organizaci kurzu; uvedení do problematiky (strojový překlad, počítačem podporovaný překlad, integrace a využití);
- 2) počítačem podporovaný překlad;
- 3) strojový překlad;
- 4) zpracování překladatelského projektu;
- 5) systémy CAT (Trados Studio, Memsource a další systémy);
- 6) nástroje pro řízení projektu; systémy pro kontrolu kvality překladu;
- 7) integrace různých nástrojů v rámci nejnovějších systémů CAT; správa terminologie;
- 8) export souboru z prostředí CAT, kontrola kvality, problematika revizí při využití automatizovaných systémů;
- 9) lokalizace;

⁸⁷ *Předměty: Nástroje CAT, strojový překlad a lokalizace*. In: *Studijní informační systém*. [online]. [cit. 2024-06-26]. Dostupné z: <https://is.cuni.cz/studium/predmety/index.php?do=predmet&kod=AMP000003>.

10) výstupy ze strojového překladu; PE strojového překladu; praktický nácvik.⁸⁸

Z anotace je patrné, že cílem předmětu jsou především CAT nástroje. SP a PE se předmět též věnuje, vždy však spíše okrajově; navíc je kurz společný pro všechny jazykové kombinace.

Podle zkušeností autorky práce se však SP a PE věnuje několik dalších předmětů, a to *Překlad odborných textů III (DE-CS)*, *Neliterární překlad a redakce (DE-CS-DE)* a *Translatologická analýza (DE-CS)*.

Na předmětu *Překlad odborných textů III* bylo studentům doporučeno vypracovávat jednotlivé překlady za využití CAT nástrojů, přičemž vyhotovení 1 překladu pomocí těchto nástrojů bylo povinné.

Předmět *Neliterární překlad a redakce* věnoval SP 1 výukový blok. Studenti měli nejprve za úkol pročíst si strojem vyhotovený překlad a následně zhodnotit, zda bude lepší text přeložit nanovo, nebo provést posteditaci.

V rámci předmětu *Translatologická analýza* studenti aplikují model TA Kathariny Reiss na různé typy textů, přičemž v 1 semináři byla analýza aplikována právě na překlady vyhotovené různými strojovými překladači.

V roce 2021 probíhala diskuze o zavádění kurzu zaměřeného na SP, respektive PE strojových překladů.⁸⁹ Doc. PhDr. Tomáš Svoboda, Ph.D., ředitel ústavu, se k této záležitosti vyjádřil následovně:

„Nakonec jsme se po poradě v ústavu dohodli, že aktuálně specializovaný kurz zaměřený výhradně na posteditaci zavádět nebudeme (z kapacitních důvodů).

*Zároveň jsem ale v předmětech *Nástroje CAT, strojový překlad a lokalizace (NMgr.)* a i v předmětu *Počítačem podporovaný překlad (Bc.)* zavedl několik setkání během semestru, kdy se strojovému překladu (různé typy atd.) a posteditaci*

⁸⁸ *Předměty: Nástroje CAT, strojový překlad a lokalizace.* In: *Studijní informační systém.* [online]. [cit. 2024-06-26]. Dostupné z: <https://is.cuni.cz/studium/predmety/index.php?do=predmet&kod=AMP000003>.

⁸⁹ KOPECKÁ, Kristýna. *Kategorizace úprav strojového překladu při posteditaci: jazyková kombinace angličtina – čeština.* S. 37.

věnujeme. Nově jsem zavedl i strojový překlad s využitím LLM, konkrétně ChatGPT.

Taktéž došlo k zavedení posteditace do praktických, jazykově specifických překladatelských seminářů.⁹⁰

Ačkoliv by byl kurz zaměřený výhradně na SP a PE v konkrétních jazykových kombinacích užitečný, z kapacitních důvodů možný není. Využití ChatGPT ve výuce by však mohlo představovat velký přínos, jelikož toto rozhraní umožňuje tzv. promptování⁹¹ (upřesňování dotazů, více k tomu v kapitole 2.3.1.3 *Pragmatické kategorie*).

2.3 Kvalita překladu

Další část práce se bude věnovat kvalitě překladu a jejímu hodnocení (včetně hodnocení strojových překladů). Toto téma je klíčové, jelikož v globalizovaném světě nabývá překládání na důležitosti a hodnocení kvality je tak třeba více než kdy dřív. Překládáním se snaží žít stále více lidí, hodnocení představuje způsob, jakým lze ověřit kompetence překladatelů (nebo kvalitu strojového překladače), zpětná vazba navíc překladatelům umožňuje poskytovat kvalitnější služby. Hodnocení kvality má své důležité místo i na akademické půdě – studenti se zlepšují nejen díky získané zpětné vazbě, ale i díky hodnocení cizích překladů, které často vede k zamyšlení se nad vlastním řešením. V neposlední řadě má význam v samotném translatologickém výzkumu – jak tvrdí Höning, pokud nemá být translatologický výzkum v očích profesionálů akademický, musí vytvářet kritéria pro hodnocení kvality.⁹²

Otázkou, jak je překlad kvalitní, se zabývá kritika překladu. Podle Holmesovy a Touryho „mapy“ translatologie spadá kritika překladu pod aplikovanou větev translatologie spolu s výukou překladatelů a překladatelskými pomůckami.⁹³ Popovič řadí kritiku, respektive metodologii kritiky překladu do praxeologie

⁹⁰ SVOBODA, Tomáš. *[Rozhovor o kurzu zaměřeném na posteditaci strojového překladu]*. E-mailová komunikace. 2024-07-15 11:23.

⁹¹ *Od teorie k akci: Jak efektivně využívat AI*. In: *Digiskills.cz* [online]. [cit. 2024-06-24]. Dostupné z: <https://www.digiskills.cz/blog/od-teorie-k-akci-jak-efektivne-vyuzivat-ai>.

⁹² ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 45.

⁹³ MUNDAY, Jeremy. *Introducing translation studies*. S. 17.

překladu.⁹⁴ V souvislosti s kvalitou překladu se můžeme setkat i s pojmem hodnocení kvality překladu (*Translation Quality Assessment*), který někteří autoři používají jako synonymum kritiky překladu, jiní ho zase chápou obecněji.⁹⁵

Obecně panuje konsenzus, že otázka hodnocení kvality překladu není snadná záležitost: „*evaluation is one of the most problematic areas of translation.*“⁹⁶ Někteří tvrdí, že otázka, co je to dobrý překlad, je jedna z nejdůležitějších otázek v teorii překladu.

Ačkoliv kvalita překladu představuje jeden z ústředních pojmů v teorii překladu, jedná se o pojem, na jehož definici se nelze jednomyslně shodnout. Kvalita překladu totiž nepředstavuje konstantní, v čase neměnnou, jednotku – její definice se váže na definici samotného překladu. A jelikož byl překlad v různých obdobích vnímán odlišně, je i kvalita překladu relativní a historicky podmíněný koncept.⁹⁷

Existuje celá řada přístupů ke kritice překladu, House přináší přehled těchto směrů, přičemž rozlišuje:

- 1) nesystematické, biografické a neo-hermeneutické přístupy;
- 2) přístupy behavioralistické a orientované na účinek textu;
- 3) přístupy zaměřené na text.⁹⁸

Ačkoliv se badatelé shodují, že neexistuje žádný objektivní způsob měření kvality překladů⁹⁹, předkládají někteří teoretikové ve snaze systematizovat hodnocení vlastní modely, se kterými se dá při hodnocení kvality pracovat, pro ilustraci jich několik uvedeme.

Funkčně-pragmatický model hodnocení překladu od J. House představuje model zakládající se na hodnocení 3 hlavních úrovní textu – úrovně jazykově textové,

⁹⁴ POPOVIČ, Anton. *Teória umeleckého prekladu: Aspekty textu a literárnej metakomunikácie*. S. 20.

⁹⁵ ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 43.

⁹⁶ BOWKER, Lynne. *A Corpus-Based Approach to Evaluating Student Translations*. S. 183.

⁹⁷ ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 18.

⁹⁸ ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 40–41.

⁹⁹ DRUGAN, Joanna. *Quality In Professional Translation: Assessment and Improvement*. S. 38.

žánrové a úrovně registru. Zásadní kritérium při hodnocení kvality podle House představuje ekvivalence překladu.¹⁰⁰

Jako další model uvádíme model hodnocení založený na základě srovnávací analýzy od K. Reiss. Prováděnou analýzu lze rozdělit do 3 kroků, nejprve určujeme typ textu, poté zkoumáme jazykový styl (gramatiku, lexikum, sémantiku a stylistiku) a následně pragmatickou rovinu. S modelem budeme pracovat v empirické části, proto ho nyní představíme detailněji.

2.3.1 Translatologická analýza podle Kathariny Reiss

Model byl představen v monografii *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik. Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen (Možnosti a hranice kritiky překladu: Kategorie a kritéria adekvátního posuzování překladů)*¹⁰¹. Je považován za jeden z prvních systematických přístupů k hodnocení kvality překladu.¹⁰² Zakládá se na srovnání VT a cílového textu (CT).

Samotná analýza probíhá ve 3 krocích:

- 1) literární kategorie (typ textu);
- 2) jazykové kategorie (jazykové prostředky);
- 3) pragmatické kategorie (mimojazykové parametry).

Na závěr je třeba zhodnotit, zda CT splnil svou funkci – tj. zda zůstala zachována dominantní funkce VT.

2.3.1.1 Literární kategorie

V této fázi se zatím zkoumá pouze VT. Reiss pro účely translatologické analýzy odlišuje 4 druhy textu podle jejich převažující funkce (v případě prvních 3 typů textu se opírá o jazykové funkce podle Bühlera): jedná se o tzv. *inhaltsbetonte Texte*, ve kterých dominuje funkce sdělovací, *apellbetonte Texte*, kladoucí důraz na

¹⁰⁰ CENKOVÁ, Veronika. *Kritika překladu – principy, metody, problémy*. S. 20.

¹⁰¹ REISS, Katharina. *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik. Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen*.

¹⁰² ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 62.

funkci apelativní, *formbetonte Texte*, v nichž převažuje funkce výrazová, a *audio-mediale Texte*, jakožto texty, ve kterých není klíčový jazyk, ale médium, resp. kanál, kterým se sdělení předává. Reiss zdůrazňuje, že v každém textu může být přítomno více funkcí najednou, přičemž druh textu určujeme právě podle oné dominantní funkce.¹⁰³ Na tomto místě je též důležité zdůraznit, že literární kategorie zastřešuje literaturu v nejširším slova smyslu (tj. včetně neliterárních textů jako je např. literatura faktu), netýká se tedy pouze beletrie.

2.3.1.2 Jazykové kategorie

Jazykové kategorie dělí Reiss do 4 instrukcí, a to sémantické (*semantische Instruktionen*), lexikální (*lexikalische Instruktionen*), gramatické (*grammatische Instruktionen*) a stylistické (*stilistische Instruktionen*).

V rámci sémantických instrukcí se zkoumají jevy jako významové posuny, adice, výpustky. Lexikální instrukce slouží ke zkoumání, zda byly v překladu zvoleny adekvátní ekvivalenty na lexikální rovině. Zkoumá se např. terminologie, metafory, vlastní jména či slovní hříčky. Třetí část tvoří instrukce gramatické: v rámci analýzy se zjišťuje, zda překladatel využil prostředky odpovídající normě CJ. Dále sem patří syntax, typografie a další jevy, jež nelze zařadit do žádné ze zbylých kategorií. Poslední částí jsou instrukce stylistické, zde hodnotíme, zda byl styl převeden adekvátně, přičemž je třeba zohlednit i cílené odchýlení od norem (záměr autora).

2.3.1.3 Pragmatické kategorie

Třetí fází analýzy je zhodnocení pragmatických kategorií, do těch řadíme následující: užší situační zřetel, věcný faktor, faktor času, faktor místa, faktor příjemce, závislost na mluvčím a afektivní implikace.

Užší situační zřetel (*engerer Situationsbezug*) zahrnuje interjekce, narážky na literární díla či historické události. V této kategorii posuzujeme, zda text dává celkově smysl.

¹⁰³ REISS, Katharina. *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik. Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen*. S. 32–34.

Věcný faktor (*Sachbezug*) zkoumá, zda překladatel disponoval věcnými znalostmi nutnými pro převod textu. Kategorie se však neomezuje pouze na texty odborné, ale i na beletrii.

Faktor času (*Zeitbezug*) je klíčový především u textů spjatých s určitou epochou. Úlohou překladatele je vytvořit překlad reflektující toto časové ukotvení, ale zároveň vytvořit text, jež bude funkční pro současné cílové čtenáře. Radíme sem vše, co se týká časového aspektu.

I faktor místa (*Ortsbezug*) je třeba chápat komplexně. Zkoumáme, zda překladatel disponoval dostatečnými znalostmi o reáliích vázaných na VJ, reflektoval místo vzniku textu, případně zasazení příběhu, a zda se mu v překladu podařilo vypořádat se s kulturními rozdíly. Reiss v této souvislosti zmiňuje hned několik metod, jak se s kulturně podmíněnými reáliemi vypořádat, přičemž volba závisí na tom, jak jsou si jednotlivé kultury blízké, na předpokládané obeznámenosti čtenářů s VT, ale také na typu textu.¹⁰⁴

V kategorii faktor příjemce (*Empfängerbezug*) je třeba rozlišovat mezi příjemcem VT a příjemcem CT. Zkoumáme, zda překladatel zvolil adekvátní řešení s ohledem na čtenáře CT.

V rámci kategorie závislost na mluvčím (*Sprechabhängigkeit*) zkoumáme, zda překladatel respektoval individuální styl autora a jak se to projevilo na výsledném překladu.

Poslední kategorii představují afektivní implikace (*affektive Implikationen*), do nichž Reiss řadí humor, ironii, sarkasmus, emfáze a nadávky. Aby byl překladatel schopen tyto implikace rozpoznat, je klíčové pracovat se situačním kontextem.¹⁰⁵

Tuto kategorii může být obzvlášť zajímavé zkoumat právě u výstupů SP. Strojové překladače nedokáží zohlednit kontext, proto mohou vykazovat horší kvalitu

¹⁰⁴ REISS, Katharina. *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik. Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen*. S. 79–80.

¹⁰⁵ REISS, Katharina. *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik. Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen*. S. 85–86.

v případě sémanticky náročnějších, dvojnásobných textů. Mimo to nezohledňují ani cílové čtenáře – Nordová v této souvislosti hovoří o presupozičních jakožto o znalostech, které by podle autora měly být příjemci textu známé.¹⁰⁶ Zohlednění těchto presupozičních je nutné pro splnění účelu komunikace. Strojové překladače mimo to nedostatečně zohledňují časové a místní reference, což je zcela klíčové při instrumentální strategii překladu odvíjející se od záměru, respektive cíle, který má překlad sledovat. Při zadávání překladatelské zakázky je překladatel předem seznámen (nebo by minimálně měl být) s tím, pro koho je cílový text určen a jaký cíl má splnit; podle toho následně postupuje. Strojový překladač však výstupy zamýšleným čtenářům nijak nepřizpůsobuje, což se projevuje především na pragmatické rovině. (Při překládání v rozhraní ChatGPT je možné využívat promptování, tj. zadávání dotazů, a upřesňovat tak zadání, což představuje potenciální řešení problému, a proto by se dalo očekávat, že se této oblasti bude do budoucna věnovat velká pozornost i v rámci překládání.)

2.3.1.4 Hranice kritiky překladu

Je třeba si uvědomit, že hodnocení bude vždy do jisté míry subjektivní. Reiss proto upozorňuje, že by text měl být hodnocen na základě objektivních kritérií, přičemž objektivitou myslí ověřitelnost.¹⁰⁷ Každé hodnocení (negativní i pozitivní) bychom měli odůvodnit, ideálně doplnit relevantními příklady a v případě negativního hodnocení se zamyslet nad tím, co překladatele k jeho rozhodnutí vedlo, a snažit se navrhnout alternativní řešení. Mimo to bychom měli ponechat prostor pro další hodnocení.¹⁰⁸

2.3.2 Kvalita strojových překladů a její měření

Kvalita textů produkovaných strojovým překladačem závisí na mnoha faktorech. Jedním z nich je druh textu – s obecnými texty si lépe poradí *generic MT* trénovaný na velkém objemu dat s širokým tematickým záběrem, na specificky texty je zase

¹⁰⁶ NORD, Christiane. *Textanalyse und Übersetzen: Textanalyse und Übersetzen: theoretische Grundlagen, Methode und didaktische Anwendung einer übersetzungsrelevanten Textanalyse*. S. 110.

¹⁰⁷ ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 62.

¹⁰⁸ REISS, Katharina. *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik. Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen*. S. 12.

vhodnější nasadit *customized MT*¹⁰⁹, trénovaný na tematicky úzce zaměřených textech.

Také je třeba připomenout, že strojové překladače nejsou primárně trénovány za účelem překládání krásné literatury, nedokážou proto přicházet s kreativním řešením, které se právě v této oblasti očekává.

Nerozhoduje pouze typ výchozího textu, ale i jeho samotná kvalita¹¹⁰ (text s překlepy, nestandardními zkratkami, nedokončenými větami atd.), proto hraje důležitou roli preeditace předcházející samotnému překladu. Dalším faktorem je jazyková kombinace – čím frekventovanější jazyk, tím více tréninkových dat a tím kvalitnější překlad.¹¹¹

Stejně jako se hodnotí kvalita lidského překladu, může být hodnocena i kvalita překladu strojového. Metod ke zkoumání kvality strojového překladu je hned několik, přičemž rozlišujeme mezi automatickým a ručním (manuálním) hodnocením. Každá metoda hodnocení mapuje jiný aspekt a přináší specifická úskalí, která mohou snížit věrohodnost měření.¹¹² Neexistuje žádný jednotný postup při hodnocení kvality překladu, navíc i v tomto případě záleží na konkrétním účelu a funkci překladu, proto není kvalita absolutní veličina.

2.3.2.1 Ruční hodnocení kvality překladu

Tato varianta je subjektivní a časově náročná, tím pádem i nákladnější; anotátoři navíc musí splňovat určitá kritéria (být expertem na daný jazyk, respektive jazykovou kombinaci, mít zkušenosti s překladem a jeho hodnocením atd.).

¹⁰⁹ *Kdy (ne)využívat strojový překlad.* In: *LinkedIn*. [online]. [cit. 2024-03-25]. Dostupné z: <https://www.linkedin.com/pulse/strojov%C3%BD-p%C5%99eklad-je-dobr%C3%BD-sluha-d%C3%A1l-martin-%C5%A1tul%C3%ADk>.

¹¹⁰ *Kdy (ne)využívat strojový překlad.* In: *LinkedIn*. [online]. [cit. 2024-03-25]. Dostupné z: <https://www.linkedin.com/pulse/strojov%C3%BD-p%C5%99eklad-je-dobr%C3%BD-sluha-d%C3%A1l-martin-%C5%A1tul%C3%ADk>.

¹¹¹ *Kdy (ne)využívat strojový překlad.* In: *LinkedIn*. [online]. [cit. 2024-03-25]. Dostupné z: <https://www.linkedin.com/pulse/strojov%C3%BD-p%C5%99eklad-je-dobr%C3%BD-sluha-d%C3%A1l-martin-%C5%A1tul%C3%ADk>.

¹¹² BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 105.

Metod ručního hodnocení je hned několik a pracuje se na nových, jelikož ty dosavadní vykazují nízkou mezianotátorskou shodu.¹¹³

Jednou z metod je uspořádávání hypotéz (*ranking, hypothesis ranking*). Hodnotitelé mají za úkol seřadit jednotlivé překlady od nejlepšího po nejhorší, přičemž mohou označit více systémů jako stejně kvalitní. Hodnotit můžeme např. adekvátnost, plynulost, někdy se však od tohoto hodnocení upouští a využívá se jen 1 relativní stupnice (celková kvalita). Texty se nehodnotí jako celek, nýbrž po segmentech. Bojar navrhuje hodnocení jednotlivých vět v souvětí: příliš krátká seskupení slov nezohledňují celkovou větnou strukturu, a naopak čím delší segment je, tím nižší je mezianotátorská shoda. Problém však představuje i shoda vnitroanotátorská: „[...] *Dokonce i jediný anotátor, dostane-li dvakrát k posouzení výstup dvou systémů na jedné vstupní větě, tyto dva systémy urovná ve stejném pořadí jen v 67 % procentech případů (průměr přes všechny sledované dvojice jazyků).*“¹¹⁴ Uspořádáním hypotéz sice dokážeme určit nejkvalitnější překlad, o absolutní kvalitě však tento způsob nic nevypraví. Při vyhodnocení výsledků nemáme možnost zjistit, jak moc se překlady kvalitou lišily.

S číselnou škálou pracuje i metoda hodnocení na stupnici (*rating technique*)¹¹⁵, kdy jsou výstupy hodnoceny na předem určené škále, přičemž součástí hodnocení může být hned několik hledisek (např. již zmiňovaná adekvátnost, plynulost nebo celková kvalita). Díky hodnocení na stupnici můžeme získat nejen pořadí překladů podle kvality, ale zároveň vidíme, jak moc se texty kvalitou lišily. Riziko mezianotátorské i vnitroanotátorské shody však zůstává (přičemž lze očekávat, že čím větší rozsah stupnice, tím nižší bude shoda).

Další možnou metodou je test srozumitelnosti vět (*sentence comprehension*) rozdělený na 2 kroky. Nejprve dostane anotátor výstup SP bez jakéhokoliv textu pro srovnání, přičemž má za úkol upravit text tak, aby bylo zřejmé, co říká. V následující fázi dostane jiný anotátor původní vstup, opravený výstup a referenční překlad, přičemž má zhodnotit, zda opravený výstup říká něco jiného

¹¹³ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 105.

¹¹⁴ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 105–109.

¹¹⁵ ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 251.

než vstup původní.¹¹⁶ Výhodou tohoto postupu je transparentnost výsledků (výsledky se udávají v procentech), nevýhodou subjektivní faktor prvního anotátora.

Jako další metodu zmiňuje Bojar měření úsilí PE (*post-editing effort*), kdy se kvalita strojového výstupu měří na základě míry úsilí potřebného k vytvoření přijatelného materiálu.¹¹⁷ V souvislosti s tímto postupem můžeme narazit na pojem *cílené reference* (*targeted reference*) označující vzniklý opravený výstup¹¹⁸. Měřit můžeme počet stisků kláves (přidávané znaky, odmazávání, počet kliknutí), ale také čas.

Na podobném principu funguje i značkování chyb (*error flagging*). Hodnotitelé pracují s výstupem, ve kterém vyznačují předem definované druhy chyb, a při hodnocení zohledňují i jejich závažnost. Jako příklad předkládáme klasifikaci (zaměřenou na literární překlad), jež navrhuje Matusov: závažné významové chyby; méně závažné významové chyby; neznámá slova nebo chyby v segmentaci; chyby v konzistenci a špatně přeložené termíny; chybná zájmena; chybně přeložené idiomy; vynechávky, vsuvky a opakování; závažné syntaktické chyby; méně závažné syntaktické chyby; stylistické chyby.¹¹⁹ Nevýhodou tohoto postupu je opět subjektivní faktor anotátora a nízká mezianotátorská shoda (a to i když hodnotitelé pracují s předem definovanými druhy chyb).¹²⁰

Výše uvedené způsoby zdaleka nepředstavují všechny možnosti. Jako další jmenujeme např. test porozumění (položení sady kontrolních otázek), test náležité odezvy (jednání podle pokynů uvedených v překladu) nebo aproximativní test (z textu se vymaže každé x. slovo a srozumitelnost překladu se posuzuje na základě toho, kolik slov hodnotitelé do textu správně doplní).¹²¹

¹¹⁶ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 107.

¹¹⁷ ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 257.

¹¹⁸ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 108.

¹¹⁹ MATUSOV, Evgeny. *The Challenges of Using Neural Machine Translation for Literature*. S. 14–15.

¹²⁰ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 108–109.

¹²¹ ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 251.

2.3.2.2 Automatické hodnocení kvality překladu

Informace o automatickém hodnocení uvádíme pouze na okraj, jelikož není součástí empirické části.

Automatické hodnocení se při hodnocení kvality strojového překladu využívá nejčastěji.¹²² Konkrétně vychází z metrik založených na AI (tzv. metriky kvality strojového překladu, *MT evaluation metrics*), zvládajících zhodnotit kvalitu překladu bez zásahu lidského činitele.¹²³ Většina metod využívá pro srovnání tzv. referenční překlady (reference)¹²⁴ a měří editační vzdálenost, je však třeba mít na mysli, že (téměř) nikdy neexistuje pouze 1 správný překlad. Některé metriky proto pracují s vícero referenčními překlady.¹²⁵

Pod rozšířené metriky spadá např. BLEU (*Bilingual Evaluation Understudy*), TER (*Translation Error Rate*), WER (*Word Error Rate*), CDER (*Cover Disjoint Error rate*) nebo např. PER (*Position Independent Error Rate*).

2.4 Odborný styl

Následující kapitola je věnována odbornému stylu se zaměřením na populárně naučné texty, jelikož v navazující části pracujeme s knihou, jež pod tento styl spadá.

Strojové překladače se na literární texty běžně nenasazují, Poibeau zmiňuje, že se jen málo badatelů snažilo vyvinout systémy zaměřené na beletrii.

*„Developers of artificial systems are aware of these limitations. Very few researchers have tried to develop machine translation systems for literary texts [...] The idea is not to replace human translators who are the only ones able to translate novels or poetry.“*¹²⁶

¹²² ZEHNALOVÁ et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. S. 248.

¹²³ *Hodnocení strojového překladu: Kompletní průvodce*. In: *MachineTranslation.com* [online]. [cit. 2024-06-14]. Dostupné z: <https://www.machinetranslation.com/cs/blog/machine-translation-evaluation-ultimate-guide>.

¹²⁴ BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad*. S. 109.

¹²⁵ MACHÁČEK, Matouš. *Metriky pro optimalizaci modelů strojového překladu*. S. 13.

¹²⁶ POIBEAU, Thierry. *Machine translation*. S. 12–13.

Populárně naučné texty se sice mezi beletrii neřadí, mají k ní však blízko, jelikož plní i estetickou funkci, a při jejich překládání je tak třeba kreativita. Dílčím cílem práce je zkoumat, jak si s tímto typem textu SP poradí.

Odborné komunikáty mají funkci věcněsdělnou, konkrétně potom odborněsdělnou.¹²⁷ Autor si klade za cíl seznámit čtenáře se získanými poznatky, přičemž tomuto cíli podřizuje všechny úrovně textové výstavby.¹²⁸ Texty jsou veřejného charakteru, bývají připravené, a to jako po stránce obsahové, tak formální, z toho důvodu se jedná o konceptuálně psané komunikáty. Dalším typickým rysem odborného funkčního stylu je situační nezakotvenost, nociálnost, logičnost, faktičnost, využívání terminologie a odborných výrazů, anonymizace osobnosti tvůrce (ačkoliv zde v poslední době dochází k posunu, viz dále). Čechová dále jmenuje několik klíčových vlastností odborného funkčního stylu: přesnost, věcnost, soustavnost, jednoznačnost, jasnost a zřetelnost Tyto základní vlastnosti se následně promítají v explicitnosti sdělení, využívání prostředků sloužící k orientaci v textu (tj. propracované horizontální i vertikální členění textu, konektory atp.), volbě neutrálních výrazů, grafických prvků pro ilustraci / doplnění psaného textu, ekonomičnosti vyjádření.¹²⁹ Texty se vyznačují komplikovanou větnou stavbou – to je dáno jednak tím, že odrážejí složitost myšlenek a vztahů, a jednak tím, že čtenář má možnost se v textu vracet a řídit tempo, jakým bude v textu postupovat dál. Také je třeba zmínit slovní zásobu, které je podle Čechové nejpříznakovější oblastí odborných textů. Odborné komunikáty se vyznačují vysokou frekvencí užívání termínů, nominalizací, multiverbalizací a nižší variabilitou sloves.¹³⁰

Eroms v jmenuje klíčové vlastnosti odborných textů, konkrétně věcnost, přesnost, jasnost a nominálnost. Cíl odborných textů popisuje v zásadě stejně – jde o předání nabytých vědeckých poznatků. Při volbě jazykových prostředků je třeba rozlišovat, komu je text určen – buď se jedná o odborné publikum, nebo laiky.¹³¹

¹²⁷ ČECHOVÁ, Marie; KRČMOVÁ, Marie; MINÁŘOVÁ, Eva. *Současná stylistika*. S. 208.

¹²⁸ ČECHOVÁ, Marie; KRČMOVÁ, Marie; MINÁŘOVÁ, Eva. *Současná stylistika*. S. 222.

¹²⁹ ČECHOVÁ, Marie; KRČMOVÁ, Marie; MINÁŘOVÁ, Eva. *Současná stylistika*. S. 208–217.

¹³⁰ ČECHOVÁ, Marie; KRČMOVÁ, Marie; MINÁŘOVÁ, Eva. *Současná stylistika*. S. 218–221.

¹³¹ EROMS, Hans-Werner. *Stil und Stilistik. Eine Einführung*. S. 119.

2.4.1 Specifika populárně naučných textů

Výběr jazykových prostředků se podřizuje cílovému čtenáři – čtenáři s nevelkými znalostmi v oboru. Text se často doplňuje vedlejšími, nedůležitými informacemi, aby nebyl tolik nasycený odbornými informacemi; hovoříme o tzv. beletrizaci. S tím souvisí i deanonymizace autora a zvýšená míra kontaktovosti. Texty nejsou striktně spisovné, připouští se i hovorové prostředky a terminologie se omezuje na nezbytnou míru (přičemž je zde větší tendence využívat domácí terminologii místo cizojazyčných ekvivalentů). Populárně naučné texty sice spadají pod odborné komunikáty, vzhledem k uvedeným příznakovým vlastnostem však mají blízko i k publicistice nebo krásné literatuře.¹³²

Obdobu populárně naučných textů představuje v německé stylistice *populäre Sachprosa*. Oproti běžným vědeckým pracím tyto texty vykazují – respektive by měly vykazovat – emocionalitu a uvolněnost (*Lockerheit*). Také neobsahují tolik termínů, a když už, tak se jedná se o známé, aktuální pojmy. V podobných textech najdeme celou řadu metafor sloužících k lepší ilustraci. *Populäre Sachprosa* se vyznačuje stylistickými prostředky typickými pro mediální texty.¹³³

¹³² KRČMOVÁ, Marie. *Odborný styl*. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. [cit. 2024-07-11]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/ODBORN%C3%9D%20STYL>.

¹³³ EROMS, Hans-Werner. *Stil und Stilistik. Eine Einführung*. S. 232–233

3 Empirická část

V následující části se budeme věnovat hodnocení kvality překladu vybraných pasáží z knihy *Der Ernährungskompass. Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*. Jednotlivé výstupy, se kterými jsme pracovali, jsou uvedeny níže:

- 1) strojový překlad pořízený přes DeepL (SP DL);
- 2) strojový překlad pořízený přes Google Translate (SP GT);
- 3) monolingvální posteditace provedená osobou ovládající jazyk výchozího textu (ML PE DE);
- 4) monolingvální posteditace provedená osobou neovládající jazyk výchozího textu (ML PE);
- 5) bilingvální posteditace (BL PE);
- 6) lidský překlad (LP).

Ještě než přejdeme k samotným výsledkům, rádi bychom představili zvolenou metodiku.

Nejprve bylo třeba získat text ve formátu podporovaném překladači (měli jsme k dispozici pouze tištěnou knihu). Tímto úkolem jsme pověřili jinou osobu, jelikož autorka práce (a monolingvální PE) nemohla VT předem vidět. Text byl oskenován a pomocí funkce „Živý text“ převeden do Wordu, kde byl zkontrolován a v případě potřeby upraven (doplněním kurzívy, tučného zvýraznění apod.).

Jakmile jsme dostali zpracovaný dokument, nechali jsme ho přeložit 2 strojovými překladači (DL a GT), v obou případech jsme využili možnost přeložit celý dokument. Text jsme nechali přeložit 14. 9. 2023. Datum je třeba uvést, jelikož i kdybychom nahráli identický text později, vygenerovaný výstup by se lišil; systémy se neustále vyvíjejí a poskytují proto nová řešení.

V další fázi bylo třeba určit, který překlad využijeme k PE. Vygenerované překlady jsme zběžně prohlédli a vyhodnotili, že obsahově je srozumitelnější výstup z GT. Stejného názoru byla i další osoba, kterou jsme poprosili o názor, jelikož jsme sami nechtěli před PE překlady zkoumat do detailu. (Ačkoliv by možná bylo zajímavější

sledovat, jak si posteditoři poradí s méně vhodným textem, vybrali jsme záměrně lepší výstup, abychom simulovali reálnou situaci – čím nejasnější text, tím spíš by se člověk nakonec musel uchýlit k bilingvální PE.)

Po několikátýdenní pauze následovala fáze vyhotovení monolingvální PE – čekali jsme, abychom neměli v paměti výstup z DL (který by nám mohl pomoci vyjasnit některé méně srozumitelné pasáže).

V další fázi jsme začali pracovat na bilingvální PE, opět s určitým odstupem, abychom neměli v čerstvé paměti opravy, ke kterým jsme se uchýlovali během monolingvální PE.

Během práce na PE jsme pověřili další osobu (neovládající VJ) tvorbou další monolingvální PE. Vybraná osoba studovala na ÚTRL bakalářský obor v kombinaci čeština – angličtina; aktuálně pokračuje v navazujícím studiu se zaměřením na tlumočení, s překládáním má nicméně též zkušenosti.

Poslední fázi představoval samotný výzkum, resp. hodnocení anotátory, spočívající v hodnocení jednotlivých překladů pomocí stupnice 1–5 (podrobný průběh popíšeme v příslušném oddíle), a TA provedená autorkou této práce.

Domníváme se, že kombinace 2 výše uvedených způsobů hodnocení představuje vhodné řešení, obě metody se vzájemně doplňují – hodnocení na stupnici provedené cizími anotátory poskytuje uchopitelnější výsledky získané od více osob, hodnocení inspirované modelem Kathariny Reiss zase přináší detailní zhodnocení celého zkoumaného textu. (Pro hodnocení celého textu anotátory by se nám vzhledem k omezeným prostředkům [nulová finanční odměna] nepovedlo získat dostatečně velký počet účastníků.)

3.1 Translatologická analýza

V této části představíme hodnocení inspirované modelem Kathariny Reiss, jež představila ve svém díle *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik: Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen*. Domníváme se, že model TA je vhodný, jelikož pracuje s přesnými kategoriemi,

takže při hodnocení neopomeneme žádný aspekt. Zároveň může být poměrně svazující, pro účely mé práce však slouží pouze jako opěrná struktura, nebude se jednat o TA v klasickém pojetí, a to mj. s ohledem na následující:

Za prvé, model nebyl vytvořen pro účely analýzy strojového překladu. Během analýzy se kritik snaží zdůvodnit, proč překladatel volil daná řešení, stroj se nicméně žádnými „myšlenkovými pochody“ neřídí. Stejně tak autorka modelu původně nepočítala s „autoanalýzou“, tj. se situací, kdy překlad bude analyzovat sám jeho autor. Tato skutečnost má hned dvojí dopad – jelikož překladatele i kritika představuje jedna a tatáž osoba, můžeme odkrýt myšlenkové pochody vedoucí ke zvolenému překladatelskému řešení a nebudeme se omezovat na pouhé dohady; na druhou stranu je však v případě analýzy vlastního překladu pravděpodobněji, že kritik/překladatel nezvládne na text nahlížet z jiné perspektivy a nebude schopen přijít s novými nápady. Abychom toto riziko minimalizovali, po zhotovení posledního překladu jsme opět čekali několik týdnů; kromě toho jsme do TA zahrnuli oficiální, lidský překlad, který nám pomůže vnést na věc nový pohled.

Při hodnocení PE se pokusíme reflektovat, že před sebou máme posteditovaný výstup, a zkusíme ho hodnotit i s ohledem na tuto skutečnost – samozřejmě aniž bychom ztratili ze zřetele VT.

Původním záměrem bylo představit problematické úseky a okomentovat veškeré překlady. Během provádění TA jsme však zjistili, že by tato varianta byla příliš komplikovaná (každý překlad je zajímavý v jiném úseku; zbytečně bychom komentovali stejná řešení), proto jsme se rozhodli představit v rámci jednotlivých kategorií jeden výstup za druhým. Během hodnocení je třeba mít na paměti, že vzhledem k rozsahu zkoumaného textu nemůžeme představit všechna místa hodná komentování. Výstupy jsme rozdělili na odpovídající si segmenty, souhrnná tabulka tvoří přílohu č. [1](#) a [2](#).

Ještě než přejdeme k jednotlivým překladům, zastavíme se u literární kategorie, jelikož v té jako jediné zkoumáme pouze VT. V knize dominují 2 funkce – informativní a apelativní. Jedná se o výživovou příručku, samotný název *Der Ernährungskompass* implikuje, že kniha má čtenářům pomoci orientovat se ve

světe výživy. Autor se snaží detailně osvětlit problematiku, přičemž se odkazuje na nesčetně studií, aby si čtenář sám udělal obrázek, a neprezentuje své názory jako jediné správné:

„Ja, eine vegane Diät kann – mit oder ohne Methionin – sehr gesund sein. [...] Rein gesundheitstechnisch jedoch ist es nicht nötig, vegan zu leben [...].“¹³⁴
„[...] weil es mir mittlerweile schwerfällt, Fleisch von gequälten Tieren zu genießen. Ich urteile hier nicht über andere, ich sage nur: Mir fällt das schwer [...].“¹³⁵

Z těchto důvodů přikládáme větší váhu funkci informativní. Funkce apelativní však hraje také velmi důležitou roli – v druhém vybraném zkoumaném úryvku (*Meine 12 wichtigsten Ernährungstipps*) je obzvlášť klíčová. Na závěr nesmíme nezmínit funkci estetickou, jelikož i ta hraje v populárně naučných textech důležitou (byť ne nejdůležitější) roli; do námi zkoumaného textu se navíc velmi silně promítá osobitý styl autora. Bas Kast využívá bohatou a barvitou řeč, která je plná metafor a dalších stylistických prostředků:

VT, 2: *Apfel und Apfelsaft sind wirklich zwei Paar Stiefel.*

VT, 5: *Mein weißer Basmati-Reis enthält pro 100 Gramm 78 Gramm Kohlenhydrate, aber nur 1,4 Gramm Ballaststoffe.*

VT, 27: *Der Schlankmacher Joghurt ist besonders empfehlenswert.*

3.1.1 Sémantické instrukce

V rámci této kategorie budeme často hovořit o posunech. Posun je mnohdy nevyhnutelný a opodstatnělý; pokud však budeme v rámci TA hovořit o posunech, budeme mít na mysli posun negativní v tom smyslu, v jakém ho chápe Popovič: *„nesprávne riešenie informácie spôsobené nepochopením originálu, môže byť motivovaný neznalosťou jazyka alebo povrchnou interpretáciou štruktúry originálu.“¹³⁶*

¹³⁴ KAST, Bas: *Der Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*. S. 73.

¹³⁵ KAST, Bas: *Der Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*. S. 70.

¹³⁶ POPOVIČ, Anton. *Teória umeleckého prekladu: Aspekty textu a literárnej metakomunikácie*. S. 282.

Strojový překlad pořízený přes DeepL

V textu zhotoveném překladačem DL se objevuje hodně nesrozumitelných pasáží, jejichž význam nešlo vyčíst ani z kontextu:

VT, 8: *Macht Brot dick und krank?*

SP DL, 8: *Tloustne se po chlebu a je vám špatně?*

VT, 16: *Weißbrot dagegen vereint alle negativen Aspekte: Es ist hüllenlos, nährstoffarm und fein gemahlen.*

SP DL, 16: *Bílý chléb v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: Je bez kůže, s nízkým obsahem živin a jemně mletý.*

V některých případech kontext pomohl:

VT, 2: *Zweitens gelangt der Zucker aufgrund der intakten Struktur mit Ballaststoffen weniger schnell in unseren Kreislauf [...].*

SP DL, 2: *Za druhé se cukr dostává do našeho krevního oběhu méně rychle díky neporušené struktuře s vlákninou.*

VT, 5: *78 geteilt durch 1,4 ergibt 56 [...].*

SP DL, 5: *Děleno 78 krát 1,4 je 56 [...].*

Některé pasáže působily až komicky:

VT, 13: *meine Bäckerverkäuferin* → SP DL, 13: *moje prodavačka v pekárně*

VT, 26: *ein grasgefüttertes Steak* → SP DL, 26: *steak z masa krmeneho trávou*

Jak však můžeme vidět, některé překvapivé, nelogické obraty se nacházely v samotném VT (*meine Bäckerverkäuferin*). Lidský překladatel by s tímto dokázal pracovat, stroj však ne.

K posunům docházelo minimálně:

VT, 23: *Die zweitwichtigste Regel lautet: Essen Sie mehr Pflanzliches und weniger Tierisches.*

SP DL, 23: *Druhé nejdůležitější pravidlo zní: jzte více zeleniny a méně živočišné stravy.*

V 1 případě však došlo k převodu opačného významu:

VT, 15: *[...] macht es unseren Verdauungsenzymen nicht ganz so leicht, an die Kohlenhydrate heranzukommen, [...].*

SP DL, 15: *[...] usnadňuje našim trávicím enzymům přístup k sacharidům, [...].*

Adici jsme zpozorovali pouze 1x:

VT, 20: *Andererseits: Einen frischen Fisch in den Ofen zu schieben ist so viel aufwendiger dann auch wieder nicht.*

SP DL, 20: *Na druhou stranu dát do trouby čerstvou rybu není o tolik časově náročnější.*

Je možné, že se adjektivum *aufwendig* v paralelních textech objevuje výhradně ve významu *časově náročný*, a proto stroj tuto informaci automaticky přidal.

Dále jsme zpozorovali pár oslabení a výpustek, nejednalo se však o příliš zásadní posuny.

VT, 37: *eine recht ordentliche Abendmahlzeit*

SP DL, 37: *poměrně vydatné večerní jídlo*

Strojový překlad pořízený přes Google Translate

I zde došlo k drobným posunům, k nejzásadnějšimu v následující části:

VT, 6: *Glykämische Index (GI) oder die Frage, wie schnell die Kohlenhydrate von unserem Körper verdaut werden.*

DP GT, 6: *Glykemický index (GI) neboli jak rychle naše tělo tráví sacharidy.*

Z překladu není jasné, co glykemický index označuje, jelikož je kladen důraz na tělo a nikoliv sacharidy. Čtenář by si mohl myslet, že každé tělo tráví sacharidy různě rychle (což je sice pravda, ale nejde o glykemický index). Hodilo by se tedy spíše: [...] *rychlost, jakou se sacharidy z dané potraviny vstřebají do krve.*

VT, 31: *Fett macht nicht per se fett. Ironischerweise werden gerade bei Übergewicht (Stichwort Insulinresistenz) die gesunden Fette vermehrt zu unserem Freund.*

SP GT, 31: *Je ironií, že zdravé tuky se stále více stávají našimi přáteli, zvláště když máme nadváhu [...].*

ML PE DE: *Je ironií, že se zdravé tuky stávají našimi stále většími přáteli, zvláště když trpíme nadváhou.*

Gerade ve VT odkazuje na skutečnost, že tuky je vhodné přijímat ve zvýšené míře právě v případě nadváhy. Slovo *zvláště* posouvá význam trochu jiným směrem – že tuky ve zvýšené míře budou ideální ve všech případech. Autor pouze tvrdí, že tuky jsou zdravé (v míře) a že lidé s nadváhou by jejich příjem měli navýšit.

V překladu jsme našli několik nesrozumitelných konstrukcí, z toho některé působící až komicky:

SP GT, 2: *Po zmáčknutí mohu s radostí spláchnout osm „jablek“ nebo „pomerančů“ najednou.*

SPGT, 13: *moje prodavačka v pekárně*

SPGT, 14: *mnoho prodavačů pekáren*

SP GT, 24: *Mluvím tedy o rostlinách, které jsou jako takové obvykle ještě poměrně dobře rozpoznatelné.*

Našli jsme také výpustky a pasáže, ve kterých došlo k oslabení významu, jednalo se však o ojedinělé případy.

VT, 3: *sehr irritiert*

SP GT, 3: *rozčiluje*

VT, 37: *Ich selbst gönne mir zwar oft immer noch eine recht ordentliche Abendmahlzeit [...].*

SP GT, 37: *Často si ještě dopřeji docela slušnou večeři [...].*

Obsahově si GT s textem poradil poměrně dobře. Na rozdíl od překladu pořízeného překladačem DL neobsahoval tolik nesrozumitelných konstrukcí, a když už se nějaké objevily, daly se díky kontextu snáze pochopit.

Monolingvální posteditace provedená osobou ovládající jazyk výchozího textu

To, že se při PE pracovalo pouze s výstupem strojového překladače, se projevilo ve více situacích.

V některých případech byla posteditorka schopna objevit a opravit špatně přeložené pasáže.

VT, 3: *Je mehr wir ein Lebensmittel in seiner ursprünglichen, natürlichen Form zu uns nehmen, desto günstiger ist das für uns [...].*

SP GT, 3: *Čím více potravin sníme v původní, přirozené podobě, tím je pro nás levnější [...].*

ML PE DE: *Čím více potravin sníme v jejich původní, přirozené podobě, tím je to pro nás lepší.*

V tomto případě např. využila metodu zpětného překladu: adjektivum *levnější* je v němčině možno vyjádřit slovem *billiger*, ale také *günstiger*. *Günstig* znamená mj. *výhodný*.

Nastaly však i situace, ve kterých posteditorka tušila, že překlad je defektní, původní význam se jí však odkrýt nepodařilo:

VT, 25: *Danach kommt weißes Fleisch etwa von Hühnchen und Pute, [...].*

SP GT, 25: *Poté bílé maso pochází z kuřecího a krůtiho masa, zvláště pokud zvířata, ze kterých maso pochází, žila zdravě [...].*

ML PE DE, 25: *Poté bílé krůtí a kuřecí maso, zvláště pokud zvířata, ze kterých maso pochází, žila zdravě.*

Mezi bílé maso řadíme např. i maso králíčí. Posteditorka předpokládala, že v překladu mělo stát adjektivum *pocházející* sloužící ke specifikaci, ve skutečnosti se však jednalo pouze o příklad.

VT, 8: *Fangen wir mit dem armen Brot an.*

SP GT, 8: *Začněme chudým chlebem.*

ML PE DE: *Začněme chlebem chudých.*

Posteditorka pracovala s výrazem bez zjevného kontextového zapojení a musela odvodit, co stálo ve VT. Adjektivum *chudý* asociovala se spojením *chléb chudých*, což však neodpovídalo původnímu významu. Zpětně by se jako lepší strategie jevila vynechávka – adjektivum nehrálo zásadní roli. K vynechávce se autorka PE musela uchýlit např. v níže uvedeném případě:

VT, 11: *in Form von langen, öden Glukoseketten*

SP GT, 11: *v podobě dlouhých nudných glukózových řetězců*

ML PE DE, 11: *v podobě dlouhých glukózových řetězců*

Na mnoha místech však posteditorka posun nerozpoznala, a proto ho ani neopravila. K podobné situaci došlo celkem 9x, naštěstí se však nejednalo o zásadní posuny.

VT, 2: *Zweitens gelangt der Zucker aufgrund der intakten Struktur mit Ballaststoffen weniger schnell in unseren Kreislauf [...].*

SP GT, 2: *Za druhé, díky neporušené struktuře s vlákninou se cukr dostává do našeho systému pomaleji [...].*

ML PE DE: *Za druhé, díky neporušené struktuře s vlákninou se cukr dostává do našeho systému pomaleji.*

Ve 1 případě došlo k závažnějšímu posunu, toto místo jsme komentovali již v části věnované GT:

VT, 31: *Fett macht nicht per se fett. Ironischerweise werden gerade bei Übergewicht (Stichwort Insulinresistenz) die gesunden Fette vermehrt zu unserem Freund.*

SP GT, 31: *Je ironií, že zdravé tuky se stále více stávají našimi přáteli, zvláště když máme nadváhu [...].*

ML PE DE, 31: *Je ironií, že se zdravé tuky stávají našimi stále většími přáteli, zvláště když trpíme nadváhou.*

Ne všechny posuny však byly způsobeny vlivem monolingvální PE. Např. v následující části není *kyselina listová* prezentována jako vitamín skupiny B:

VT, 17: *Vitamine, wie das B-Vitamin Folsäure [...].*

SP GT, 17: *[...] vitamíny, jako je vitamín B, kyselina listová [...].*

ML PE DE, 17: *[...] vitamíny, jako je vitamín B a kyselina listová [...].*

Monolingvální posteditace provedená osobou neovládající jazyk výchozího textu

I v případě ML PE došlo k posunům způsobeným skutečností, že posteditorka neměla k dispozici VT, v převážné většině případů se jednalo o stejná místa jako v případě ML PE DE. Z toho důvodu zmíníme jen ta nejzajímavější/nová.

VT, 12: *Vollkornbrot besteht (größtenteils) aus Vollkornmehl – egal, von welchem Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel etc.) das Mehl stammt.*

SP GT, 12: *Celozrnné pečivo se skládá (většinou) z celozrnné mouky – nezáleží na tom, z jakého obilí (pšeničná, žitná, špaldová atd.) mouka pochází.*

MLPE: *Celozrnné pečivo je tedy (většinou) vyrobeno z celozrnné mouky – a nezáleží na tom, z jakého obilí (pšeničná, žitná, špaldová atd.) mouka pochází.*

Größtenteils se odkazuje na skutečnost, že celozrnné pečivo musí obsahovat určitý podíl celozrnné mouky. Z příslovce *většinou* získá čtenář dojem, že celozrnné pečivo celozrnnou mouku ne vždy obsahuje (nebo že to alespoň autor knihy tvrdí).

V následující pasáži se autorka zjevně nespokojila s formulací ze strojového překladu a snažila se překlad upravit; použila synonymní výraz, který však text nijak vylepšil, jelikož věta zůstala i nadále nesrozumitelná.

SP GT, 20: *Toto pravidlo byste mohli přeformulovat akčním způsobem takto: [...].*

ML PE, 20: *Toto pravidlo bychom mohli aktivnějším způsobem přeformulovat takto: [...].*

Nejvhodnějším řešením by byla vynechávka, tuto strategii posteditorka pravděpodobně využila v následujícím úseku:

ML PE, 11: *v podobě dlouhých glukózových řetězců*

Posteditorka sice neovládá VJ, přesto si v překladu poradila s problematickým adjektivem *levnější*.

VT, 3: *Je mehr wir ein Lebensmittel in seiner ursprünglichen, natürlichen Form zu uns nehmen, desto günstiger ist das für uns [...].*

SP GT, 3: *Čím více potravin sníme v původní, přirozené podobě, tím je pro nás levnější [...].*

ML PE: *Čím více potravin sníme v původní, přirozené podobě, tím je to pro nás lepší.*

Bilingvální posteditace

V případě BL PE jsme si všimli několika drobných – ale bohužel zároveň zbytečných – posunů, které mohly být způsobeny přehlédnutím, resp. skutečností, že posteditorka pracovala s již hotovým překladem, a mohla proto být méně obezřetná.

VT, 25: *Danach kommt weißes Fleisch etwa von Hühnchen und Pute, [...].*

SP GT, 25: *Poté bílé maso pochází z kuřecího a krůtího masa, [...].*

BL PE, 25: *Další je bílé (kuřecí a krůtí) maso, [...].*

VT, 29: *oft immer noch eine recht gute Wahl*

SP GT, 29: *často ještě docela dobrou volbou*

BL PE, 29: *často ještě docela dobrou volbu*

Některé vynechávky zařadila posteditorka záměrně. Tak např. výraz *Lunch* z následující ukázky – první zmíněný recept by mohl být oběd, dokonce spíše než druhá varianta, obložený chléb.

VT, 21: *(Eines meiner supersimplen Lieblingsgerichte, Zubereitungszeit maximal eine Viertelstunde: ein Stückchen gebratener, rosmaringarnierter Lachs mit einem gemischten Salat mit Samenkerne-Mix und Olivenöl-Dressing. Oder als Lunch ein Vollkornbrot mit Avocado(mousse), eventuell mit einem pochierten Ei obendrauf.)*

BL PE, 21: *(Jedno z mých superjednoduchých oblíbených jídel, doba přípravy maximálně čtvrt hodiny: kousek smaženého lososa ozdobený rozmarýnem s míchaným salátem s rozmixovanými semínky a zálivkou z olivového oleje. Nebo k obědu celozrnný chléb s avokádem (pomazánkou), případně se sázeným vejcem navrch.)*

V 1 případě došlo k významnému posunu:

VT, 2: *Erstens enthält die ganze Frucht mehr Nährstoffe. Zweitens gelangt der Zucker aufgrund der intakten Struktur mit Ballaststoffen weniger schnell in unseren Kreislauf [...].*

BL PE, 2: *Vylisovaná šťáva obsahuje méně živin a kromě toho během lisování dochází k narušení struktury vlákniny, kvůli čemuž se obsažený cukr vstřebává do krve rychleji.*

Zvýrazněná konstrukce ve VT odkazuje na skutečnost, že celé ovoce má neporušenou strukturu, tudíž obsahuje i vlákninu (která zpomaluje uvolňování cukru do krve). Během lisování není narušena struktura vlákniny, nýbrž struktura celého plodu, vláknina zůstává nevyužita ve zbytkové dužině. Původní formulace *aufgrund der intakten Struktur mit Ballaststoffen* by sice kvůli čtenářům zasloužila bližší vysvětlení, posteditorka snaha o explikaci však vedla spíše ke zmatení.

Lidský překlad

V překladu jsme objevili několik posunů, adicí či výpustek, většinou se však jednalo o marginální záležitosti:

VT, 22: *Seien Sie kompromisslos, [...].*

LP, 22: [...], *buďte naprosto nekompromisní.*

VT, 28: *Wer mag, sollte dazu auch Weizenkeime, Lein-/Chia-Samen, Nüsse oder Hafergrütze probieren.*

LP, 28: *Kdo to má rád, měl by s jogurtem vyzkoušet i pšeničné klíčky, lněná nebo chia semínka, ořechy či ovesné kroupy.*

Jako závažnější posun hodnotíme následující úseky:

VT, 4: *Gut ist, wenn das Verhältnis von verdaulichen Kohlenhydraten zu Ballaststoffen unter 10 zu 1 liegt, wenn mir also 10 Gramm Kohlenhydrate mindestens 1 Gramm Ballaststoffe liefern.*

LP, 4 *Je dobré, jestliže poměr stravitelných sacharidů k balastním látkám je nižší než 10 ku 1, když tedy s 10 gramy sacharidů zkonzumujeme nejméně 1 gram balastních látek.*

Z překladu můžeme nabýt dojmu, že autor navrhuje, abychom si ke každým 10 g zkonzumovaných sacharidů dali 1 g vlákniny (např. ve formě otrub/psyllia); není zcela zřejmé, že onen 1 g má být obsažen přímo v konzumované potravíně.

VT, 23: *Es gibt kaum etwas Pflanzliches, von dem Sie zu viel essen könnten [...].*

LP, 23: *Sotva najdete něco rostlinného, čeho byste se mohli přejíst [...].*

Přejíst definuje SSČ jako „přesmíru se najíst“ / „častým požíváním si zprotivit; zošklivit se“.¹³⁷ Vzhledem ke kontextu se však domníváme, že pod *zu viel essen* se rozumí situace, kdy sníme příliš mnoho potravin, jejíž nadměrná konzumace může mít negativní následky.

Některé konstrukce působily komicky:

VT, 13: *Meine Bäckerverkäuferin behauptet hartnäckig [...].*

LP, 13: *Moje pekařka neúnavně tvrdí [...].*

VT, 16: *Weißbrot dagegen vereint alle negativen Aspekte: Es ist hüllenlos, nährstoffarm und fein gemahlen.*

LP, 16: *Světlý chléb v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: Je bez obalu, má nízký podíl živin a je jemně mletý.*

Je poměrně zajímavé, že se konstrukce často nápadně podobaly řešení navrženému

¹³⁷ *prejíst se*. In: *Internetová jazyková příručka*. [cit. 2024-07-05]. Dostupné z: <https://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=p%C5%99ej%C3%ADst>.

strojem. Samozřejmě to nutně neznamená, že překladatel vložil text do překladače a výstup jen trochu poupravil; je možné, že se zkrátka příliš těsně držel VT.

Některé konstrukce zabraňovaly porozumění:

LP, 2: *Za druhé, cukr se na základě neporušené struktury dostává díky balastním látkám pomaleji do našeho krevního oběhu.*

Věte nepředchází vysvětlení, že vláknina zpomaluje uvolňování cukru do krve. Z překladu obsahujícího 2 kauzální adverbialie není jasné, jestli se cukr do krve dostává pomaleji díky neporušené struktuře, nebo díky balastním látkám, resp. jak spolu tyto záležitosti souvisí. Věta byla problematická ve všech překladech; nejlepší by bylo konstrukci rozvolnit a větu rozvést. (Např.: *Za druhé, celý plod obsahuje vlákninu, která zpomaluje vstřebávání cukru do krve.*)

Na závěr bychom rádi vyzdvihli pasáž, ve které se překladateli podařilo zachovat veškeré interjekce (ve zbylých výstupech byly vynechány):

VT, 22: »*Aber ich kann doch nichts dafür! Was soll ich hier denn sonst essen? Ich bin ein Opfer der Umstände!*«

LP, 22: „*Ale já za to přece nemůžu! Co mám tady asi tak jíst? Jsem oběť okolností!*“

3.1.2 Lexikální instrukce

Strojový překlad pořízený přes DeepL

Stroj zvládl přeložit správně celou řadu termínů, např.:

VT, 24: *hochgradig verarbeiteten pflanzlichen Produkten*

SP DL, 24: *vysoce zpracovanými rostlinnými produkty*

Na druhou stranu se našla místa, se kterými si tak dobře neporadil. Tak např. látku *Phlorizin* (česky *floricin*) přeložil jako *chlorizin* (SP DL, 2). Termín *chlorizin* se nám podařilo dohledat na internetu jen v pár dokumentech datovaných k 19. st.; pro jistotu jsme se zeptali osoby se vzděláním v oboru chemie a ta nám potvrdila, že taková látka neexistuje (a pokud ano, tak rozhodně ne v ovoci).

Že se stroj často příliš držel VT, se promítlo i na lexiku:

VT, 8: *Fangen wir mit dem armen Brot an.*

SP DL, 8: *Začněme chudým chlebem.*

Arm můžeme přeložit jako *chudý*, ale také jako *ubohý*. Stroj zvolil první jmenovanou variantu, která nedává v daném kontextu smysl. Lidský překladatel by se této chyby spíše nedopustil.

Kompozitum *Industriebrot* (VT, 14) bylo přeloženo doslova jako *průmyslový chléb*. V češtině se můžeme setkat se zavedeným a srozumitelnějším spojením *průmyslově vyráběný chléb*.

V některých případech nebylo kvůli doslovnému překladu možné pochopit smysl věty.

VT, 27: *Der Schlankmacher Joghurt ist besonders empfehlenswert.*

SP DL, 27: *Doporučuje se zejména jogurt na hubnutí.*

Čtenář by si mohl myslet, že se jedná o nějaký specifický jogurt, který má sloužit k hubnutí (jako různé „zázračné“ produkty, které se v této souvislosti nabízejí); autor už v jiné kapitole vyzdvihoval, že jogurt pomáhá při hubnutí, a použil přitom výraz *Schlankmacher*, který je třeba v češtině přeložit opisným vyjádřením, např.: *Doporučuje se zejména jogurt, skvělý pomocník při hubnutí*. Jsme si vědomi, že *Schlankmacher* působí ve VT více nenuceně než námi navržené řešení, ale nenašli jsme výstižnější ekvivalent.

Strojový překlad pořízený přes Google Translate

Oproti DL se v překladu z GT objevovalo méně kalků, celkově však překlad obsahoval větší množství nevhodně přeloženého lexika, někdy došlo ke změně významu. Tak např. *unnötige Zusatzstoffe* (VT, 14) přeložil stroj jako *zbytečné přísady* (SP GT, 14), ačkoliv přísady nejsou to stejné co přídatné látky. (Do chleba můžeme přidat zbytečné přísady a na zdraví to nemusí mít negativní vliv jako v případě zbytečných aditiv.)

Kompozitum *Fertigpizza* (VT, 20) přeložil GT jako *hotová pizza* (SP GT, 20), z čehož není zřejmé, že se jedná o mraženou/chlazenou pizzu, tj. vysoce zpracovaný produkt představující kontrast vůči domácí pizze z (relativně) čerstvých surovin. Jako poslední příklad jmenujme kompozitum *Samenkerne-Mix* (VT, 21), které stroj přeložil jako *rozmixovaná semínka* (SP GT, 21). Substantivum *Mix* označuje směs, stroj však zřejmě vycházel z verba *mixen* ve významu *rozmixovat*, díky čemuž vznikl nesmyslný překlad.

Slovo *Ballaststoffe* stroj většinou přeložil správně, v 1 případě však z nevysvětlitelného důvodu nabídl řešení *vlákno* (SP GT, 3).

Na druhou stranu si GT dokázal poradit s celou řadou pojmů (*Massentierhaltung* [VT, 25] → *velkochov* [SP GT, 25]; *die einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren* [VT, 31] → *mononenasyčené a polynenasycené mastné kyseliny* [SP GT, 31]). Za zdařilé řešení považujeme i převod substantivizovaných adjektiv:

VT, 23: *Pflanzliches a Tierisches* → SP GT, 23: *rostlinné potraviny a živočišné potraviny*

Monolingvální posteditace provedená osobou ovládající jazyk výchozího textu

Vlivem SP zůstal v posteditovaném překladu např. výraz *džus* (ML PE DE, 2) místo *šťávy* a poněkud nesrozumitelné označení *průmyslové pečivo* (ML PE DE, 14), které bychom nahradili výrazem *průmyslově vyráběné pečivo*; posteditorka však většinu nevhodných slov upravit zvládla.

VT, 15: *Mehlkörper; Hülle des Kornes; fein gemahlenes Vollkornbrot*

GT, 15: *endosperm; skořápka zrna; jemně mletý celozrnný chléb*

ML PE, 15: *jádro; obal zrna; celozrnný chléb z jemně mleté mouky*

Monolingvální posteditace provedená osobou neovládající jazyk výchozího textu

Autorka ML PE se v hodně případech rozhodla zachovat původní lexikum.

VT, 15: *Mehlkörper; Hülle des Kornes*

SP GT, 15: *endosperm; skořápka zrna*

ML PE, 15: *endosperm; skořápka zrna*

V některých případech se jednalo o dostačující – byť ne nejvhodnější – řešení (viz *endosperm*), v jiných bylo třeba špatnou terminologii opravit (→ *obálka/slupka zrna*).

V segmentu 36 volí posteditorka obrat *časově omezené stravování* vycházející z konstrukce *time slot eat*, kterou vyprodukoval GT. My bychom se přikláněli spíše k zavedenějšímu označení *přerušovaný půst*; otázkou však je, jestli autorka vybrala tuto změnu čistě z preferenčních důvodů, nebo se nechala ovlivnit strojovým výstupem.

Že se posteditorka nechala ovlivnit, dokazuje třeba výraz *jemně mletý celozrnný chléb* (ML PE, 3). Nesmyslné spojení *jemně mletý chléb* jsme našli pouze na stránkách pekárství Albert¹³⁸. Věříme, že kdyby člověk text překládal bez využití strojového překladu, nemohl by podobnou formulaci upřednostnit před označením *chléb z jemně mleté mouky*.

Posteditorka si však zvládla velmi dobře poradit s výrazem *průmyslové občerstvení* (SP GT, 30), resp. *Industriesnacks* (VT, 30) – použila adjektivum *průmyslově vyrobený* (ML PE, 30).

¹³⁸ *Chléb mlynářský žitný*. In: *Albert*. [cit. 2024-07-05]. Dostupné z: <https://www.albert.cz/shop/Pekarna-a-cukrarna/Chleb-volny/Tmavy-vicezrnnny-a-zitny/Chleb-mlynarsky-zitny/p/27275962>.

Bilingvální posteditace

Posteditorka si díky možnosti pracovat s VT dokázala poradit s celou řadou problematických výrazů, tak např. adjektivum *öde* ve spojení *in Form von langen, öden Glukoseketten* (VT, 11) překládá v původním významu *nutričně nevhodný* (BL PE, 11).

V případě termínů volila spíše české ekvivalenty (BL PE, 12: *jádro* místo *endosperm*), aby byly srozumitelné i pro laiky; chybně přeložené termíny opravila (BL PE, 15: *obal zrna* místo SP GT, 15: *skořápka* / BL PE, 2: *jablečná šťáva* místo SP GT, 2: *jablečný džus*).

I tak jsme však v textu našli slova, která se dala přeložit vhodněji:

VT, 14: *Industriebrot* → BL PE, 14: *průmyslový chleba*

Posteditorka zachovala řešení navržené strojem; ačkoliv se nejedná o běžnou kolokaci a dá se předpokládat, že kdyby text překládala sama, tuto nepřirozenou konstrukci by nezvolila. V jiných případech se však naopak od řešení navrženého strojem úmyslně odklonila:

VT, 37: *Monsterspeise*

SP GT, 37: *monstrózní jídlo*

BL PE, 37: *obří jídlo*

Lidský překlad

V textu se objevilo několik velmi zdařilých řešení: *in einem kleinen Dorf* (VT, 8) překladatel přeložil pomocí deminutiva jako *v malé vesničce* (LP, 8). Již několikrát zmíněný *Industriebrot* (VT, 14) pak přeložil jako *průmyslově vyráběný chleba* (LP, 14), což přesně odpovídá významu, který se v kompozitu skrývá.

Na druhé straně se však v textu objevila celá řada pojmů, jejichž překlad neřadíme mezi nejzdařilejší:

VT, 9: *Gluten* → LP, 9: *gluten*

VT, 15: *Mehlkörper* → LP, 15: *endosperm*

VT, 19: *extra vergine* → LP, 19 *extra vergine*

VT, 24: *hochgradig verarbeitete pflanzliche Produkte* → LP, 24 *intenzivně zpracované rostlinné produkty*

VT, 30: *Industriesnacks* → LP, 30: *průmyslové snacky*

V populárně naučných textech můžeme sledovat tendenci upřednostňovat termíny domácího původu před termíny původu cizího; o to více v případě nepříliš známých

termínů – z toho důvodu bychom zvolili spíše český výraz *moučné jádro* místo *endosperm* (stavba obilného zrna je přeci jen poměrně specifická záležitost). Stejně tak bychom pro označení olivového oleje zvolili běžně užívané označení *extra panenský*.

Zvláštní pozornost zasluhuje termín *gluten* neboli *lepek*. Autor zvolil variantu *gluten*. V češtině se setkáváme převážně (odhlédneme-li od odborných publikací) s výrazem *lepek*. V samotné knize se termín *lepek* objevuje již v jedné z předchozích kapitol a vysvětlení, že lepek je to stejné co gluten, přichází až později, nedostatečně vzdělaný čtenář proto může být zmaten.

Obecně bychom doporučovali konzistentní užívání terminologie, aby se zabránilo nejasnostem. Podobná situace nastala i v případě pojmu *Mehlkörper*, překladatel střídá označení *endosperm* (VT, 15) a *semenný bílek* (VT, 12), aniž by vysvětlil, že tím míní stejnou věc – *semenný bílek* navíc není zavedené označení, setkáme se spíše s pojmem *moučné jádro*.

Kvůli následujícím řešením se domníváme, že překladatel neměl potřebné znalosti v oblasti výživy:

VT, 5: *Ballaststoffe* → LP, 5: *balastní látky*

VT, 15: *fein gemahlenes Vollkornbrot* → LP, 15 *jemně mletý celozrnný chléb*

VT, 25: *Massentierhaltung* → LP, 25 *hromadné chovy*

VT, 36: »*Zeitfenster-Essen*« → LP, 36 „*časový interval na jídlo*“

Spojení *časový interval na jídlo* – bez ohledu na to, jak nepřírozeně zní – je sice srozumitelné, v češtině však pracujeme se zavedeným termínem *přerušovaný půst*. Překlad vznikl v roce 2019, překladatel by tedy mohl argumentovat tím, že v té době pojem tolik rozšířen nebyl, mezi lety 2015 a 2018 však na Googlu můžeme dohledat 3 130 výskytů tohoto spojení.¹³⁹

Ještě nepochopitelnější je termín *balastní látky* (např. LP, 2) pro označení vlákniny. Balastní látky jsou nestravitelná součást stravy (tudíž sem spadá i vláknina), jedná se však o celou řadu látek včetně např. xylitolu, želatiny nebo agaru.¹⁴⁰ Vláknině je věnována poměrně velká část knihy, překladatel všude používá nekonkrétní spojení *balastní látky*.

¹³⁹ „*přerušovaný půst*“ In: *Google vyhledávač*. [cit. 2021-07-08]. Dostupné z: www.google.com/prerusovanyypust.

¹⁴⁰ *Balastní látky* ZVC Dr. Hoffmann. In: *Dr. Hoffmann*. [cit. 2021-07-08]. Dostupné z: <https://www.drhoffmann.cz/clanky/balastni-latky.html>.

3.1.3 Gramatické instrukce

Strojový překlad pořízený přes DeepL

Na první pohled je z překladu patrné, že stroj velmi často přejímal původní větnou strukturu. V některých případech se to promítlo do stylistické roviny. Ve VT se velmi často vyskytovaly dvojtečky, které DL v drtivé většině případů v překladu ponechal, místo aby se větu snažil rozvolnit.

VT, 35: *Vejsce s mírou, pravidlo: v průměru maximálně 1 vejce denně.*

SP DL, 35: *Vejsce s mírou, pravidlo: v průměru maximálně 1 vejce denně.*

Někdy se nejednalo pouze o stylistiku, viz následující anakolut:

VT, 22: *Falls Sie häufiger in Situationen oder an Orte geraten, wo es weit und breit kein echtes Essen gibt, [...].*

SP DL, 22: *Pokud se často ocitáte v situacích nebo na místech, kde široko daleko není žádné skutečné jídlo, [...].*

Některé pasáže zůstaly nominální, ačkoliv by bylo vhodnější větnou strukturu rozvolnit:

SP DL, 31: *Na konci 5. kapitoly (strany 153-155) jsem nastínil složky zdravé nízkosacharidové stravy. (Místo: jsem nastínil, jak by měla zdravá nízkosacharidová strava vypadat.)*

To ostatně DL na pár místech udělal:

VT, 29: *Zucker minimieren, industrielle Transfette meiden*

SP DL, 29: *Minimalizujte množství cukru, vyhněte se průmyslovým transmastným kyselinám*

VT, 31: *Keine Angst vor Fett!*

SP DL, 31: *Nebojte se tuku!*

V několika případech byl zvolen nevhodný slovosled:

VT, 2: *Zweitens gelangt der Zucker aufgrund der intakten Struktur mit Ballaststoffen weniger schnell in unseren Kreislauf [...].*

SP DL, 2: *Za druhé se cukr dostává do našeho krevního oběhu méně rychle díky neporušené struktuře s vlákninou [...].*

Velmi často se v textu objevovaly agramatické konstrukce, jejichž význam se (někdy s velkými obtížemi) dal vyvodit z kontextu:

SP DL, 30: *Vyhýbejte se průmyslovým pochutinám, jako jsou chipsy, sušenky a spol. a všemu, co v pekárně bzučí včely a vosy.*

SP DL, 2: *Když mě někdo zmáčkne, klidně snědl osm "jablek" nebo "pomerančů" najednou.*

SP DL, 5: *tento poměr je hluboko pod hodnotou 5 [...].*

V překladu se objevovaly zbytečné chyby, jako např. spojovníky místo pomlček, přebývajících mezery, špatné uvozovky (SP DL, 26: "jablek" / SP DL, 36: *Cvičte se v "časovém okně stravování*). V některých případech byl defektní už VT, někdy se však stroj dopustil chyb z nepochopitelných důvodů (viz segment 36 – chybějící koncové uvozovky; používání spojovníků místo pomlček). V 1 případě se v překladu objevilo anglické slovo, ačkoliv se ve VT nenacházelo:

SP DL, 20: *Toto pravidlo by se dalo přeformulovat akčně takto: Cook.*

Překlad nebyl místy konzistentní, např. co se týče psaní velkých písmen za odrážkami nebo použité terminologie.

SP DL, 2: 1. pevná nebo kapalná látka; SP DL, 4: 3. Vláknina

SP DL 18: *Jezte skutečné potraviny [...] Někteří tomu říkají skutečné jídlo.*

Obecně však můžeme pozitivně ohodnotit skutečnost, že se v textu nenacházely žádné překlady ani pravopisné či gramatické chyby.

Strojový překlad pořízený přes Google Translate

Výstup pořízený pomocí GT obsahoval poměrně hodně chyb. 1 spojení zůstalo nepřeloženo, v textu byly chybně užity uvozovky a kurzíva,¹⁴¹ dále text obsahoval přebytné mezery.

SP GT, 10: *bílý chléb není, jak uvádí belgický lékař Kris Verburgh ve své vynikající knize The Nutritional Hourglass , „ve skutečnosti není potravinou samou o sobě, ale tím, co zbyde, když z něj vyjmete všechny minerály, vlákninu a vlákninu chleba.a extrahuje živiny«.*

(Ve VT byl kurzívou označen pouze knižní titul.)

SP GT, 22: *(„Ale já si nemůžu pomoci! Co jiného mám dělat jíst tady? Já "Jsem obětí okolností!"*)

SP GT, 33: *[...] ale ne celé ovoce a „pomalé sacharidy“ jako např. jako požehnané luštěniny).*

(Ve VT bylo kurzívou označeno slovo *ne*, resp. *nicht*)

¹⁴¹ Pozn. autora: Kurzívou označený text uvádíme v příkladových větách kvůli odlišení bez kurzívy.

SP GT, 36: *Tip na hubnutí č. 3: Cvičte „time slot eat“*

V 1 případě GT přeložil i označení, které bylo ve VT záměrně v angličtině jako doplnění německého ekvivalentu – *echtes Essen, real food* (SP GT, 18).

SP GT, 18: *Někdo tomu říká skutečné jídlo, skutečné jídlo.*

Čtenář se nedovtípí, že se mělo původně jednat o slovní spojení v angličtině, a bude se domnívat, že se jedná o chybu. Případně může kurzíva v překladu na diváka působit ironicky (což by však bylo matoucí, jelikož se na ono *skutečné jídlo* autor odvolává již v názvu podkapitoly a sotva by doporučoval něco, o čem píše s ironií).

Přebytečné mezery (před čárkou či tečkou) se v překladu vyskytovaly poměrně často, a to i když se chyba nenacházela ve VT. Všimli jsme si, že se v tu chvíli vždy jednalo o případy, kdy se v textu před mezerou a) objevila závorka, b) objevila kurzíva či tučné písmo.

Dále se v textu objevila celá řada gramaticky chybných formulací, které však většinou nebránily porozumění:

SP GT, 18: *Cokoli, co nemá seznam ingrediencí, a většinou – kromě luštěnin, ořechů, semenek a bylinek – bez obalu.*

SP GT, 22: *Co jiného mám dělat jíst tady? Já "Jsem obětí okolností!*

SP GT, 8: *Dělá se vám z chleba tlustý a nemocný?*

Poměrně zajímavý jev představovaly situace, ve kterých stál v závorce výčet příkladů navázaný na větu předcházející závorce; německá substantiva (až na některé případy) zachovávají se změnou pádu svůj tvar, v češtině tomu tak však není. Jelikož substantiva stála v závorce samostatně, vnímal je stroj jako nominativní, což se negativně projevilo na výsledném překladu:

SP GT, 21: *Nebo k obědu celozrnný chléb s avokádem (pěna) [...].*

SP nevěděl, jak si má poradit s konstrukcí *zugleich über- und unterernährt zurücklässt* (VT, 16) a vyprodukoval následující nesmyslný překlad:

SP GT, 16: *[...] tato „dieta“ nás zanechává jak nadměrně tak podvyživené [...].*

Dále bychom zmínili slovosled, v tomto ohledu chyboval GT poměrně hojně:

SP GT, 20: *A ano, je jednodušší dát hotovou pizzu do trouby. Na druhou stranu dát čerstvou rybu do trouby není o tolik složitější.*

Stroj také kopíroval původní větnou strukturu, i když by rozvolnění bylo na místě:

VT, 23: *Egal, wie. Ob roh, gekocht oder gedünstet: Es gibt kaum etwas Pflanzliches, von dem Sie zu viel essen könnten (wesentliche Ausnahmen: Kartoffeln und Reis).*

SP GT, 23: *Bez ohledu na to, jak. Ať už syrové, vařené nebo dušené: stěží existuje něco rostlinného, čeho byste mohli jíst příliš mnoho (hlavní výjimky: brambory a rýže).*

Pochválit můžeme např. absenci překlepů, gramatických a pravopisných chyb.

Oba strojové překladače zvládly vyprodukovat text bez pravopisných a gramatických chyb, na druhou stranu dělaly zcela zbytečné chyby (přebývajících mezery, neodpovídající slovo zvýrazněné kurzívou, špatně použité uvozovky atp.), které bychom nečekali. (Textové editory dokáží podobné drobnosti rozpoznat a navrhnout jejich opravu, čekali bychom proto, že podobná funkce bude implementovaná i do systémů SP.) GT produkoval více agramatických konstrukcí, překlad vyprodukovaný DL jich obsahoval méně, zato ale působily hůř než chyby v SP GT.

Monolingvální posteditace provedená osobou ovládající jazyk výchozího textu

V ML PE DE jsme našli pár konstrukcí, které zůstaly stejné jako v automaticky přeloženém textu, ačkoliv by bývalo bylo lepší je upravit.

ML PE DE, 4: *Vláknina. Dalším kritériem při hodnocení potraviny bohaté na sacharidy je otázka, kolik vlákniny daná potravina obsahuje v celkovém poměru vůči sacharidům. [...] Měli byste přijímat co nejvíce vlákniny.*

Zde by bylo vhodné upravit slovosled, *vláknina* ve větě představovala téma, a měla by proto stát na začátku věty.

ML PE DE, 4: *Vláknina je součástí rostlinných buněk. Jsou to sacharidy, které naše tělo nedokáže strávit; odtud pramení označení vlákniny jako balast.*

Tuto konstrukci vytvořila sama posteditorka, vhodnější by bylo *odtud pramení označení balast.*

V překladu jsme nenašli chyby v podobě přebytečných mezer, špatně použitých uvozovek, překlepů či pravopisných chyb; pokud se nějaké v původním textu nacházely, zvládla je autorka ML PE DE opravit. Mimo to měla tendenci rozvolňovat větnou strukturu a nedržet se původního řešení navrženého překladačem.

VT, 21: *(Eines meiner supersimplen Lieblingsgerichte, Zubereitungszeit maximal eine Viertelstunde: ein Stückchen gebratener, rosmaringarnierter Lachs mit einem gemischten Salat mit Samenkerne-Mix und Olivenöl-Dressing. Oder als Lunch ein Vollkornbrot mit Avocado(mousse), eventuell mit einem pochierten Ei obendrauf.)*

SP GT, 21: *(Jedno z mých superjednoduchých oblíbených jídel, doba přípravy maximálně čtvrt hodiny: kousek smaženého lososa ozdobený rozmarýnem s míchaným salátem s rozmixovanými semínky a zálivkou z olivového oleje. Nebo k obědu celozrnný chléb s avokádem (pěna), případně se sázeným vejcem nahoře.)*

ML PE DE, 21: *(Jedno z mých oblíbených superjednoduchých jídel, které připravíte maximálně do čtvrt hodiny, je kousek smaženého lososa ozdobený rozmarýnem se salátem se semínky a zálivkou z olivového oleje anebo třeba celozrnný chléb s avokádem, avokádovou pěnou nebo se sázeným vejcem.)*

VT, 35: *Eier in Maßen, Faustregel: Im Schnitt maximal 1 Ei täglich.*

SP GT, 35: *Vejce s mírou, základní pravidlo: v průměru maximálně 1 vejce denně.*

ML PE DE, 35: *Vejce konzumujte s mírou a myslete na základní pravidlo – v průměru jezte maximálně 1 vejce denně.*

Občas však původní strukturu ponechala, ačkoliv by bylo rozvolnění vhodné:

VT, 19: *Ein Beispiel sind Vollkornprodukte wie Vollkornbrot oder die minimal bearbeiteten Haferflocken, aber auch Joghurt und Käse. Olivenöl (extra vergine), kalt gepresstes Rapsöl, Tee und Kaffee gehören ebenfalls dazu.*

SP GT, 19: *Příkladem jsou celozrnné výrobky jako celozrnné pečivo nebo minimálně zpracované ovesné vločky, ale také jogurty a sýry. Součástí je také olivový olej (extra panenský), řepkový olej lisovaný za studena, čaj a káva.*

ML PE DE, 19: *Příkladem jsou celozrnné výrobky jako celozrnné pečivo nebo minimálně zpracované ovesné vločky, ale také jogurty a sýry. Patří sem také olivový olej (extra panenský), řepkový olej lisovaný za studena, čaj a káva.*

Monolingvální posteditace provedená osobou neovládající jazyk výchozího textu

Posteditorce se podařilo většinu gramaticky nekorektních řešení opravit, v některých případech však ne:

ML PE, 22: *Pokud se často dostáváte do situací nebo na místa, kde opravdové jídlo není k dispozici [...].*

ML PE, 30: *Vyhnete se průmyslově vyrobeným pochutinám, jako jsou chipsy, sušenky atd., a všemu, kde v pekárně bzučí včely a vosy.*

V pár případech se posteditorka během přepisování původního výstupu dopustila chyby:

ML PE, 13: *Místo toho existuje mnoho zjištění, která naznačují, že to, co určuje zdravotní faktor, je zda použijete celé zrno jakéhokoli obilí, ať už je to špalda, žito atd., nebo zda jej rozemelete a odstraníte většinu živin.*

ML PE, 4: *Poměr stravitelných sacharidů k vláknině by měl být menší než 10 ku 1, tedy mi 10 gramů sacharidů by mělo dodat alespoň 1 gram vlákniny.* ¹⁸¹ (Mi by správně mělo stát až za slovem by.)

Na pár místech přehlédla přebytečnou mezeru, většinu chyb však eliminovat zvládla.

Obecně jsme pozorovali větší tendenci držet se původních větných struktur:

VT, 18: *In erster Linie ist es das, worauf Sie im Supermarkt gleich beim Eingang treffen. Oder das, was auf einem klassischen Markt feilgeboten wird.*

SP GT: *V první řadě je to to, na co narazíte v supermarketu hned u vchodu. Nebo co se nabízí k prodeji na klasické tržnici.*

ML PE: *Jedná se především o to, na co narazíte v supermarketu hned u vchodu. Nebo co lze koupit na klasické tržnici.*

Bilingvální posteditace

BL PE není po gramatické stránce v podstatě co vytknout. Posteditorka opravila všechna defektní místa a jenom v 1 části jsme našli chybějící čárku:

BL PE, 27: *V případě mléčných produktů není rozhodující, zda jsou nízkotučné nebo plnotučné, ale spíše, zda jsou fermentované nebo ne.*

Posteditorka se snažila nedržet původních větných struktur, právě v tomto překladu je tendence k rozvolňování nejvíce znatelná.

VT, 5: *Beispiel: Mein weißer Basmati-Reis enthält pro 100 Gramm 78 Gramm Kohlenhydrate, aber nur 1,4 Gramm Ballaststoffe.*

BL PE, 5: *Pojďme si to nyní ukázat trochu konkrétněji: tak například 100 gramů bílé rýže basmati obsahuje 78 gramů sacharidů, ale pouze 1,4 gramu vlákniny.*

VT, 10: *Ich weiß, es schmeckt herrlich, aber ich behandle Weißbrot inzwischen als eine Art Süßigkeit. Im Grunde ist es das auch: Weißbrot ist, wie es der belgische Arzt Kris Verburgh in seinem exzellenten Buch Die Ernährungs-Sanduhr formuliert, »an sich eigentlich kein Nahrungsmittel, sondern das, was übrig bleibt, wenn man aus Brot alle Mineralien, Ballast- und Nährstoffe herausholt«.*

BL PE, 10: *Vím, že chutná báječně, ale bílý chléb teď beru jako takovou sladkost, což v podstatě i je – belgický lékař Kris Verburgh ve své vynikající knize Die Ernährungs-Sanduhr (neoficiální překlad: Výživové přesýpací hodiny, pozn. překl.) píše, že bílý chléb vlastně není potravinou, ale to, co zbyde, když chléb zbavíme všech minerálů, vlákniny a dalších živin.*

V 1 případě dokonce došlo k přeskládání pořadí vět, aby na sebe text logicky navazoval.

VT, 4: *(Ballaststoffe sind ein Bestandteil pflanzlicher Zellen, es handelt sich um Kohlenhydrate, die unser Körper nicht verdauen kann, dazu mehr im Verlauf des Kapitels). Sie sollten möglichst viele Ballaststoffe abbekommen. Gut ist, wenn das Verhältnis von verdaulichen Kohlenhydraten zu Ballaststoffen unter 10 zu 1 liegt, wenn mir also 10 Gramm Kohlenhydrate mindestens 1 Gramm Ballaststoffe liefern.¹⁸¹ Noch besser ist ein Verhältnis unter 5 zu 1. Oft – leider nicht immer – findet man die Angaben dazu auf der Nährwerttabelle des Lebensmittels. Aus dieser Sicht sind die üblichen Kohlenhydrate der eigentliche »Ballast«. Beispiel: Mein weißer Basmati-Reis enthält pro 100 Gramm 78 Gramm Kohlenhydrate, aber nur 1,4 Gramm Ballaststoffe. 78 geteilt durch 1,4 ergibt 56 – das heißt, auf ein Gramm Ballaststoffe kommen 56 Gramm Kohlenhydrate.*

BL PE, 4: *Vláknina je součástí rostlinných buněk, jedná se o nestravitelný sacharid (téma rozvedu později). Dříve bývala považována za balast, ale skutečným „balastem“ jsou ve skutečnosti běžné sacharidy. Vlákniny bychom měli přijímat co nejméně. Je dobré, když je poměr stravitelných sacharidů vůči vláknině menší než 10 ku 1, tedy když mi 10 gramů sacharidů dodá alespoň 1 gram vlákniny.¹⁸¹ Ale ještě lepší je poměr menší než 5 ku 1. Často – bohužel ne vždy – jsou informace dohledatelné v tabulce nutričních hodnot. Pojďme si to nyní ukázat trochu konkrétněji: tak například 100 gramů bílé rýže basmati obsahuje 78 gramů sacharidů, ale pouze 1,4 gramu vlákniny. 78 děleno 1,4 se rovná 56 – to znamená, že na každý gram vlákniny připadá 56 gramů sacharidů.*

Tuto změnu hodnotíme vesměs pozitivně. Přidání informace o tom, že vláknina byla dříve považovaná za balast, se jeví jako opodstatněné, jelikož vysvětluje navazující větu (blíže se k tomu vyjádříme v části 3.1.5 *Pragmatické kategorie*). Navíc byla věta přesunuta, jelikož původně přerušovala myšlenku týkající se výpočtu poměru vlákniny k sacharidům.

Lidský překlad

V několika větách jsme našli nevhodný slovosled (celkově si však překladatel v této souvislosti vedl dobře):

LP, 2: *Za druhé, cukr se na základě neporušené struktury dostává díky balastním látkám pomaleji do našeho krevního oběhu.*

Nejvíce nás po gramatické stránce překvapil typ chyb, kterých se překladatel dopouštěl. Nenašli jsme žádné pravopisné a typografické chyby, zato však překlad obsahoval celou řadu konstrukcí, které bychom člověku nepřisoudili (protože si jich nešlo nevšimnout).

LP, 4: *Je dobré, jestliže poměr stravitelných sacharidů k balastním látkám je nižší než 10 ku 1, [...].*

LP, 8: *Co se to stalo s dobrou pověstí, kterou náš chléb dosud požíval? Bolí to – a obzvlášť to bolí v zemích, které chleba zbožňují, jako je například Německo s jeho 1000 druhů!*

LP, 16: *Můžeme to nahlížet i tak, že světlý chléb [...].*

LP, 18: *Mnozí tomu říkají skutečné jídlo, real food. Většinou na ně narazíme v supermarketu hned u vchodu.*

Kromě toho se překladatel často držel původní větné struktury a konstrukce zřídka kdy rozvolnil:

VT, 18: *Manche nennen es echtes Essen, real food. In erster Linie ist es das, worauf Sie im Supermarkt gleich beim Eingang treffen. Oder das, was auf einem klassischen Markt feilgeboten wird.*

LP, 18: *Mnozí tomu říkají skutečné jídlo, real food. Většinou na ně narazíme v supermarketu hned u vchodu. Nebo se nabízí na klasickém trhu.*

VT, 23: *Praktisch alle Pflanzen in ihrer natürlichen Form sowie auch Speisepilze sind schlicht das Gesundeste, was Sie essen können. Egal, wie. Ob roh, gekocht oder gedünstet: Es gibt kaum etwas Pflanzliches, von dem Sie zu viel essen könnten (wesentliche Ausnahmen: Kartoffeln und Reis).*

LP, 23: *Prakticky všechny rostliny ve své přirozené podobě, stejně jako jedlé houby, jsou zkrátka to nejzdravější, co můžete sníst. A je úplně jedno, jak – jestli syrové, vařené nebo dušené. Sotva najdete něco rostlinného, čeho byste se mohli přejít (důležité výjimky: brambory a rýže).*

Co se týče konzistence, vedl si překladatel velmi dobře, jen v případě pojmu *echtes Essen* (VT, 18) nepředkládal jednotná řešení a pracoval s pojmy *opravdové* i *skutečné jídlo* (LP, 18).

3.1.4 Stylistické instrukce

Strojový překlad pořízený přes DeepL

Nejprve bychom zmínili idiomy. Když se jednalo o běžně používaná slovní spojení, systém si s nimi poradil velmi dobře.

VT, 22: *weit und breit* → SP DL, 22: *široko daleko*

VT, 10: *mit gutem Gewissen* → SP DL, 10: *s klidným svědomím*

VT, 10: *die vorgebrachte Kritik oft nicht völlig aus der Luft gegriffen ist [...].*

SP DL, 10: *kritika, která je v nich předkládána, často není zcela vycucaná z prstu [...].*

V textu se však nacházely i méně používané idiomy:

VT, 2: *Apfel und Apfelsaft sind wirklich zwei Paar Stiefel.*

SP DL, 2: *Jablko a jablečná šťáva jsou ve skutečnosti dva páry bot.*

V tomto případě DL překládal spojení slovo od slova. Pokud bychom chtěli idiomatický ekvivalent, nabízelo by se např. *nebe a dudy*.

VT, 22: *Schlagen Sie den Umständen ein Schnippchen.*

SP DL, 22: *Podvádějte okolnosti.*

DL zvolil neutrální verbum *podvádět*, které podle nás nevystihuje význam *přechytračit*, *obelstít*; proto bychom se přikláněli např. ke zmíněnému slovu *obelstít*.

Dále se v překladu objevilo pár knižních výrazů, které se do populárně naučného textu spíše nehodí:

SP DL, 5: *Pokud jde o maso, lze stanovit jasnou hierarchii [...].*

SP DL, 8: *Bydlím v malé vesnici, ale kupodivu čítá čtyři pekárny.*

Na některých místech se opakovala verba (verbum *být*) nebo slova, která by se dala nahradit zástupnými výrazy, aby zněl text plynule:

SP DL, 26: *Pokud máte rádi červené maso z hovězího a vepřového, jezte toto maso jen příležitostně [...].*

Strojový překlad pořízený přes Google Translate

S přítomnými idiomy si GT příliš dobře poradit nedokázal: *zwei Paar Stiefel* (VT, 2) překládá jako *dvě různé věci* (SP GT, 2); *Schnippchen schlagen* (VT, 22) jako *vyhnout se okolnostem* (SP GT, 22). V druhém zmíněném případě se dokonce jednalo o posun, jelikož se z textu vytratil aspekt *lsti*.

Místy jsme objevili řešení, která bychom označili jako příliš knižní, k tomuto jevu nicméně nedocházelo příliš často:

SP GT, 25: *Pokud jde o maso, lze stanovit jasnou hierarchii: [...].*

Text také obsahoval stejná slova stojící v bezprostřední blízkosti:

SP GT, 32: *[...] lněná a chia semínka, ale také slunečnicová semínka a další semínka.* (Šlo by např.: *chia, lněná, slunečnicová a jiná semínka.*)

Ačkoliv na spoustě míst GT zachoval nominální konstrukci z VT, našli jsme i volnější překlady (zejména u nadpisů):

VT, 5: *Zucker minimieren, industrielle Transfette meiden*

SP GT, 5: *Minimalizujte cukr, vyhněte se průmyslovým trans-tukům*

Co do stylistiky si výstupy obou SP víceméně odpovídaly.

Monolingvální posteditace provedená osobou ovládající jazyk výchozího textu

V ML PE DE můžeme najít celou řadu stylisticky „neelegantních“ řešení, která se objevila již ve strojovém překladu:

ML PE DE, 13: *Místo toho existuje mnoho zjištění [...].*

ML PE DE, 15: *Neporušený obal zrna tvoří prospěšnou fyzickou bariéru: uzavírá sacharidy z jádra [...].*

ML PE DE, 18: *Cokoli, co nemá seznam ingrediencí [...].*

Se spoustou spojení/vět si však posteditorka poradila velmi dobře:

VT, 31: *In Lebensmittel übersetzt heißt das: [...].*

SP GT, 31: *Přeloženo do jídla to znamená: [...].*

ML PE DE, 31: *Přeloženo do řeči jídla to znamená: [...].*

VT, 32: *[...] die nun schon ebenfalls mehrmals erwähnten Lein- und Chia-Samen, aber auch Sonnenblumenkerne und sonstige Samenkerne.*

SP GT, 32: *[...] již několikrát zmiňovaná lněná a chia semínka, ale také slunečnicová semínka a další semínka.*

ML PE, 32: *[...] dále již několikrát zmiňovaná lněná a chia semínka, ale také semínka slunečnicová a další.*

Některá obrazná vyjádření se v posteditovaném překladu neobjevila, jelikož je nezvládl převést ani překladač:

VT, 15: *[...] gelangen die Kohlenhydrate blitzschnell ins Blut.*

SP GT, 15: *se sacharidy rychle dostanou do krevního oběhu.*

ML PE DE, 15: *se sacharidy dostanou do krevního oběhu rychle.*

VT, 22: *Schlagen Sie den Umständen ein Schnippchen.*

GT, 22: *Vyhněte se okolnostem.*

ML PE DE, 22: *Vyhněte se okolnostem.*

Monolingvální posteditace provedená osobou neovládající jazyk výchozího textu

ML PE hodnotíme po stylistické stránce v podstatě stejně jako ML PE DE. I zde se posteditorce podařilo upravit řadu konstrukcí, některé však nezměnila, ačkoliv by to bylo vhodné. Množství těchto výskytů se nijak zásadně neodlišovalo od ML PE DE:

ML PE, 13: *Místo toho existuje mnoho zjištění, která naznačují, že to, co určuje zdravotní faktor, je zda použijete celé zrno jakéhokoli obilí, ať už je to špalda, žito atd., nebo zda jej rozemelete a odstraníte většinu živin.*

(Návrh: *Místo toho najdeme celou řadu důkazů... / Spousta zjištění totiž naznačuje, že ze zdravotního hlediska je rozhodující...*)

ML PE, 28: *Každý den jím miskou jogurtu s borůvkami a/nebo jahodami.*

Lépe: *anebo*

Obrazná vyjádření se v posteditovaném překladu často neobjevila, jelikož je nezvládl převést ani GT:

VT, 15: *[...] gelangen die Kohlenhydrate blitzschnell ins Blut.*

SP GT, 15: *se sacharidy rychle dostanou do krevního oběhu.*

ML PE DE, 15: *se sacharidy dostanou do krevního oběhu rychle.*

VT, 22: *Schlagen Sie den Umständen ein Schnippchen.*

SP GT, 22: *Vyhňte se okolnostem.*

ML PE DE, 22: *Předcházejte těmto okolnostem.*

VT, 31: *In Lebensmittel übersetzt heißt das:*

SP GT, 31: *Přeloženo do řeči jídla to znamená:*

ML PE, 31: *V praxi to znamená:*

Poslední zvolené vyjádření sice není idiomatické, celkově se však jedná o velmi pěkný obrat.

Také bychom rádi ocenili snahu zachovat obrazná vyjádření, pokud se v původním výstupu vyskytovala:

SP GT, 2: *Po zmáčknutí mohu s radostí spláchnout osm „jablek“ nebo „pomerančů“ najednou.*

ML PE, 2: *Po vymačkání mohu naopak snadno „spláchnout“ osm „jablek“ nebo „pomerančů“ najednou.*

Posteditorka pro jistotu vložila výraz do uvozovek, což by dávalo smysl, ve větě už však máme uvozovky u 2 dalších slov, a tak bychom od tohoto řešení raději upustili. Hlavní problém však je, že posteditorka nezohlednila valenční pole verba *spláchnout* – ve výše zamýšleném významu je třeba uvést 2 předměty v bezpředložkovém pádu (např. *spláchnout oběd pivem*). V tuto chvíli bylo třeba upřednostnit gramatickou rovinu před rovinou stylistickou.

Bilingvální posteditace

Neobratné stylistické konstrukce se při PE podařilo většinou vylepšit, v některých případech jsou však stopy po strojovém překladu patrné:

VT, 20: *Man könnte diese Regel wie folgt handlungsorientiert umformulieren: [...].*
SP GT, 20: *Toto pravidlo byste mohli přeformulovat akčním způsobem takto: [...].*
BL PE, 20: *Výše uvedené pravidlo bychom mohli do praxe přeformulovat takto: [...].*

Spojení *do praxe* sice představuje vhodné řešení, obvykle se ale pojí se slovem *převést*.

VT, 25: *Was Fleisch betrifft, lässt sich eine klare Hierarchie aufstellen: [...].*
SP GT, 25: *Pokud jde o maso, lze stanovit jasnou hierarchii: [...].*
BL PE, 25: *V případě masa lze stanovit jasnou hierarchii.*

Idiomy se podařilo ve většině případů převést, jelikož posteditorka pracovala i s VT:

VT, 15: *[...] gelangen die Kohlenhydrate blitzschnell ins Blut.*
SP GT, 15: *[...] se sacharidy rychle dostanou do krevního oběhu.*
BL PE, 15: *[...] se sacharidy dostanou do krve rychlostí blesku.*

VT, 22: *Schlagen Sie den Umständen ein Schnippchen.*
SP GT, 22: *Vyhňte se okolnostem.*
BL PE, 22: *Zatněte okolnostem tipec!*

Našli jsme však i obrazné vyjádření, které posteditorka převedla neutrálně:

VT, 2: *Drittens verführt ein Apfel oder eine Orange nicht so leicht zum Überkonsum. Gepresst kann ich mit Vergnügen acht »Äpfel« oder »Orangen« in einem Ruck runterspülen.*
BL PE, 2: *Jablko a pomeranč navíc nepodporují nadměrnou konzumaci. Zato vylišovaných jablek nebo pomerančů můžeme bez problémů „vypít“ hned 8 na jeden hlt.*

Posteditorka měla nicméně snahu tento nedostatek vykompenzovat na jiných místech, v tomto případě konkrétně přidáním velmi příznakového slova v jednom z následujících segmentů:

VT, 28: *Joghurt lässt sich auch gut mit allerlei gesunden Leckerli anreichern.*
BL PE, 28: *Jogurt lze „vytunit“ přidáním nejrůznějších zdravých dobrot, [...].*

Verbum *lze* by ze stylistického hlediska bylo vhodnější nahradit méně knižním výrazem (např. pomocí *můžete*), jak již bylo avizováno výše.

Lidský překlad

Co se týče překladu idiomů a obrazných vyjádření, většina nezůstala zachována.

VT, 2: *Apfel und Apfelsaft sind wirklich zwei Paar Stiefel.*
LP, 2: *Jablko a jablečná šťáva jsou opravdu dvě různé záležitosti.*

VT, 2: *Gepresst kann ich mit Vergnügen acht »Äpfel« oder »Orangen« in einem Ruck runterspülen.*

LP, 2: *V lisované podobě s chutí naráz vypijete i osm „jablek“ nebo „pomerančů“.*

VT, 31: *In Lebensmittel übersetzt heißt das: [...].*

LP, 31: *Při aplikaci na potraviny to znamená: [...].*

Zároveň jsme nezpozorovali tendenci kompenzovat chybějící obrazná vyjádření na jiných místech (což však neznámá, že se překladatel k této strategii neuchýlil v části, jež nebyla součástí analýzy).

Kladně hodnotíme překlad idiomu *Schnippchen schlagen* (VT, 22):

LP, 22: *Zatněte těm okolnostem tipec.*

V textu se sice objevilo pár stylisticky nevhodných formulací, oproti jiným výstupům však jejich frekvence nebyla nijak zvlášť výrazná:

LP, 12: *Obilí bylo dokonale rozemleté, mouka sestává jenom z rozmělněných semenných bílků.*

LP, 20: *Toto pravidlo bychom mohli s orientací na akci přeformulovat takto: [...].*

Oproti jiným překladům obsahoval LP spoustu knižních až archaických výrazů, které se do textu nehodily:

VT, 1: *Co tedy činí sacharidy více či méně zdravými?*

VT, 5: *41 gramů sacharidů skýtá 17 gramů balastních látek.*

VT, 8: *Lze po chlebu ztloustnout a onemocnět?*

VT, 8: *Co se to stalo s dobrou pověstí, kterou náš chléb dosud požíval?*

3.1.5 Pragmatické kategorie

Strojový překlad pořízený přes DeepL

Na pragmatické rovině jsme objevili celou řadu míst hodných komentování. Nejprve zmíníme překlad názvů publikací. VT odkazuje na 3 výživové příručky, 2 z nich byly přeloženy do češtiny – právě tyto tituly však DL ponechal nepřeložené – a název poslední knihy, která jako jediná do češtiny přeložena nebyla, přeložil:

SP DL, 9: *Když se podíváte na populární výživové průvodce jako Weizenwampe nebo Dumm wie Brot [...].*

SP DL, 10: *[...] jak píše belgický lékař Kris Verburgh ve své skvělé knize Výživové přesýpací hodiny [...].*

Název *Výživové přesýpací hodiny* bylo třeba uvést v originálním znění a do závorky přidat volný český překlad, tuto skutečnost pak samozřejmě avizovat. Pasáž je navíc problematická z toho důvodu, že VT je psaný vlámsky, nejedná se tedy

o nejrozšířenější jazyk, z toho důvodu bychom doporučili přidat např. i oficiální anglický překlad.

Překlad navržený DL nezohledňuje cílové čtenáře v několika dalších případech:

VT, 36: »8-zu-8-Regel« → SP DL, 36: "pravidlo 8-8"

8-zu-8-Regel označuje jednu z metod přerušovaného půstu, v českém prostředí se setkáme spíše s označením *12/12*.

VT, 4: *Aus dieser Sicht sind die üblichen Kohlenhydrate der eigentliche »Ballast«*.
SP DL, 4: *Z tohoto pohledu jsou obvyklé sacharidy skutečným "balastem"*.

Kompozitum *Ballaststoff* obsahuje substantivum *Ballast*; autor chce poukázat na to, že označení *Ballaststoff* představuje paradox, jelikož vláknina je zdraví prospěšná mnohem více než běžné sacharidy; v češtině však tato slovní hříčka zaniká, proto by bylo třeba výše uvedenou část více rozvést (viz např. část věnovaná BL PE).

Další zajímavé slovo představuje pronomem *sám*. Německé *selbst* nevyjadřuje genus; v češtině se však genus do tvaru pronomina promítá. DL nerefletoval, že autorem textu je muž:

SP DL, 14: [...] *nejen kvůli mnoha zbytečným přídatným látkám v typickém průmyslovém chlebu, pečou chleba pouze sama*.

V teoretické části jsme zmiňovali, že strojový překlad by mohl vykazovat horší výsledky v kategorii afektivních implikací. V textu jsme narazili na zajímavou pasáž potvrzující tuto domněnku.

VT, 25: *Fettiger Fisch und Meeresfrüchte sind am gesündesten (frittierte »Fischoide« gelten nicht)*.

SP DL, 25: *Nejzdravější jsou tučné ryby a mořské plody (smažené "rybičky" se nepočítají)*.

Autor zde využívá označení *Fischoide*, na internetu se nám podařilo dohledat celkem 3 výskyty tohoto výrazu, z toho 2 výskyty v kontextu námi zkoumané knihy. K německé koncovce *-oid* můžeme najít následující: „*nachgestelltes Wortbildungselement, das Substantive und Adjektive mit der Bedeutung ‚ähnlich aussehend, beschaffen oder geformt‘ (wie der Begriff im Wortstamm) bildet*.“¹⁴² Předpokládáme, že se autor snažil ironicky označit produkty, které mají napodobovat ryby, ačkoliv jsou vysoce zpracované a s rybami toho už ani tolik společného nemají. Spojení *smažené "rybičky"* tento záměr a hodnocení nijak nereflektuje, čtenář by naopak mohl být zmaten, proč substantivum *rybičky* stojí

¹⁴² *-oid*. In: Wiktionary. [online]. [cit. 2024-07-05]. Dostupné z: <https://de.wiktionary.org/wiki/-oid>.

v uvozovkách. Použití deminutiva je sice příznakové, v tomto případě však není zřejmé, že jde o ironii.

Na závěr bych ráda zmínila užší situační zřetel.

SP DL, 9: *pšenice, chléb a obiloviny obecně*

Překlad sice slovo od slova kopíruje VT, z hlediska návaznosti je však řazení (obilovina – zpracovaná obilovina – obilovina) nelogické. Navrhujeme následující řešení: *chléb (z pšenice nebo jiného druhu obiloviny)*.

Strojový překlad pořízený přes Google Translate

V zásadě bychom mohli zmínit stejné pasáže, které jsme rozebírali v části věnované DL.

Oproti DL však GT překládal zájmeno *selbst* pomocí *sám*.

Názvy výživových příruček nejsou sjednocené, v 1 větě se vedle sebe vyskytuje český a německý název, ačkoliv obě příručky najdeme i v českém znění. Do češtiny přeložený název *Hloupý jako chléb* (SP, GT 9) navíc neodpovídá oficiálnímu překladu, což může být velmi matoucí, jelikož v textu není žádná dodatečná informace o autorovi apod., takže by český čtenář mohl mít problém knihu v případě zájmu dohledat. Název publikace *Die Ernährungs-Sanduhr* (VT, 10) pak GT přeložil do angličtiny (zřejmě pracoval přes pivotní jazyk angličtinu, přičemž nenalezl český ekvivalent); kniha je však v originálním znění vlámsky.

Jak již bylo zmíněno v gramatických instrukcích, dělala překladači problémy kurzíva. V některých případech překladač nezvýraznil kurzívou odpovídající ekvivalenty, takže došlo k oslabení důrazu.

V případě slova *Fischoide* (VT, 25) se nepodařilo převést ironický podtón, GT navrhl označení „*rybí rybičky*“ (SP GT, 25), to však v daném kontextu nepůsobí ironicky, nýbrž nesmyslně.

Monolingvální posteditace provedená osobou ovládající jazyk výchozího textu

Z ML PE DE je patrné, že posteditorka zohledňovala CČ. Důkazem jsou např. následující pasáže:

ML PE DE, 9: *Kdo se podívá do oblíbených výživových příruček jako Život bez pšenice nebo Moučný mozek, začne se vyloženě bát ještě někdy vstoupit do pekárny, natož kousnout do rohlíku.*

ML PE DE, 10: *V podstatě to tak je – Belgický lékař Kris Verburgh ve své vynikající knize The Nutritional Hourglass (neoficiální překlad: Výživové přesýpací hodiny, pozn. překl.) uvádí, [...].*

ML PE DE, 36: *Jednoduchý způsob, jak zůstat štíhlý, je jíst v omezeném časovém okně, například od 8:00 do 20:00 (metoda 12/12).*

V případě knihy *The Nutritional Hourglass* bychom však vytkli, že posteditorka neuvádí název v originálním znění.

Co se týče afektivních implikací, v několika případech se v překladu ztratil důraz na určité slovo, což lze vysvětlit tím, že autorka pracovala pouze s defektním výstupem z GT.

VT, 1: [...] *die relative Menge, sondern die Art der Kohlenhydrate.*

SP GT, 1: [...] *relativní množství, ale typ sacharidů [...].*

ML PE DE, 1: *relativní množství zkonsumovaných sacharidů, ale jejich typ.*

VT, 24: *Sobald Sie es mit hochgradig verarbeiteten pflanzlichen Produkten zu tun haben, [...].*

SP GT, 24: *Jakmile máte co do činění s vysoce zpracovanými rostlinnými produkty, [...].*

ML PE DE, 24: *Jakmile máte co dočinění s vysoce zpracovanými rostlinnými produkty, [...].*

V první představené situaci by bylo vhodnější kurzívu vynechat úplně, jelikož zdůraznění nedávalo vzhledem ke kontextu smysl.

Neologismus *Fischoide* (VT, 25) vyřešila posteditorka výrazem *rybí prsty* (ML PE DE, 25), v překladu tak chybí ironický podtón (a zároveň došlo ke konkretizaci). V původním strojovém výstupu bohužel stálo již zmiňované nevypovídající označení *rybí rybičky* (SP GT, 25).

Monolingvální posteditace provedená osobou neovládající jazyk výchozího textu

I v tomto případě zohledňovala posteditorka CČ, pochválili bychom zejména následující konstrukci:

ML PE, 12: *Všimli jste si někdy označení „Typ“ na obalech mouky?*

Posteditorka se rozhodla odstranit vedlejší větu, ve které se objevovalo adverbium *často*, čímž zohlednila, že se v českém prostředí s podobným označením tak často nasetkáváme.

Oproti ML PE DE se však objevilo více míst, ve kterých bylo třeba text ještě více upravit. V části, kde se zmiňovala kniha *The Nutritional Hourglass*, uvedla posteditorka v závorce český překlad, bohužel už ale nedodala, že se jedná pouze o překlad volný, jelikož kniha do češtiny oficiálně přeložena nebyla; navíc by bylo vhodné avizovat, že originální titul je vlámsky.

VT, 1: *Ausschlaggebend in gesundheitlicher Hinsicht ist – die meisten von uns – nicht die relative Menge, sondern die Art der Kohlenhydrate, die wir zu uns nehmen.*

SP GT, 1: *Pro většinu z nás není důležité, pokud jde o zdraví, relativní množství, ale typ sacharidů, které konzumujeme.*

ML PE,1: *Pokud jde o zdraví, není pro většinu z nás důležité relativní množství sacharidů, které konzumujeme, ale jejich typ.*

Emočně zabarvený výraz *Fischoide* (VT, 8) je přeložen jako „*rybí prsty*“ (ML PE, 8); autorka musela pracovat s výrazem „*rybí rybičky*“ (SP GT, 8), takže neměla možnost ironii rozpoznat. (Tak či tak bychom doporučili variantu bez uvozovek, jelikož *rybí prsty* představují běžné produktové označení.)

Dále bychom zmínili úsek, ve kterém se posteditorka rozhodla zanechat přímou citaci, což je poměrně odvážné rozhodnutí, jelikož pracovala s výstupem strojového překladače, a nemohla proto mít jistotu, jak moc kvalitně byla citace přeložena. Doporučili bychom proto spíše parafrázování.

ML PE, 10: *[...] jak uvádí belgický lékař Kris Verburgh ve své vynikající knize The Nutritional Hourglass („Nutriční přesýpací hodiny“), „není ve skutečnosti potravinou samou o sobě, ale tím, co zbyde, když z ní vyjmete všechny minerály, vlákninu a ostatní živiny“.*

Bilingvální posteditace

V rámci gramatických instrukcí jsme již hovořili o snaze posteditorky přiblížit text českému čtenáři, když se v části o vláknině rozhodla vysvětlit, že tato živina byla dříve vnímána jako balast:

BL PE, 4: *Dříve bývala považována za balast, ale skutečným „balastem“ jsou ve skutečnosti běžné sacharidy.*

Stejnou snahu můžeme pozorovat i na dalších místech:

BL PE, 36: *metoda známá jako „12/12“*

BL PE, 9: *Die Ernährungs-Sanduhr [neoficiální překlad: Výživové přesýpací hodiny, pozn. překl.]*

VT, 8: *Was ist nur aus dem guten Ruf, den unser Brot einst genoss, geworden? Es schmerzt, und es schmerzt besonders in einem Brotliebhaberland wie Deutschland mit seinen über 1000 Brotsorten! (Ich wohne in einem kleinen Dorf, aber es zählt erstaunlicherweise vier Bäckereien.)*

BL PE, 8: *Co se stalo s dobrou pověstí, které se kdysi těšil? (Je to smutné obzvlášť v Německu – Němci totiž chléb milují. Najdete tu víc než 1000 druhů chleba a spoustu pekáren. Třeba já bydlím v malé vesnici, kde stojí hned 4 pekárny.)*

VT, 9: *Wer einen Blick in populäre Ernährungsratgeber wie Weizenwampe oder Dumm wie Brot wirft, [...].*

BL PE, 9: *Po přečtení výživových příruček jako například Život bez pšenice nebo Moučný mozek [...].*

Rohlík (SP GT, 9) jako ekvivalent slova *Brötchen* (VT, 9) se posteditorka rozhodla přepsat na slovo *houska* (BL PE, 9), což je škoda, jelikož právě rohlík je typické české pečivo, takže by dávalo smysl původní řešení s ohledem na CC ponechat. Jedná se o maličkost, která by nestála za řeč, je nicméně zajímavé, že se posteditorka rozhodla ideální řešení *rohlík* aktivně přepsat. (Posteditoři by se měli snažit využít co největší množství výstupu a vyhýbat se zbytečným úpravám.)

Stejně jako u zbylých výstupů se i v zde objevuje nelogické pořadí *pšenici, chlebu a obilí obecně* (BL PE, 9).

Jako poslední uvedeme již několikrát zmiňovanou knihu *Die Ernährungs-Sanduhr*. Posteditorka ponechala německý název a do závorky přidala neoficiální překlad do češtiny, což by bylo vhodné řešení, originál však byl vlámsky, což už posteditorka nereflektovala.

Lidský překlad

Nejprve bychom zmínili knihu *Die Ernährungs-Sanduhr* (VT, 10). Překladatel sice název přeložil do češtiny, neuvedl však, jak se kniha jmenuje v původním znění.

LP, 10: *Světlý chléb, jak to vyjádřil belgický lékař Kris Verburgh ve své vynikající knize Přesýpací hodiny výživy (do češtiny tato kniha nebyla přeložena, pozn. red.), „není ani tak potravina, nýbrž to, co zbude, když se z chleba odstraní veškeré minerály, balastní látky a živiny“.*

Zbylé tituly pak v překladu úplně vypustil:

VT, 9: *Wer einen Blick in populäre Ernährungsratgeber wie Weizenwampe oder Dumm wie Brot wirft, [...].*

LP, 9: *Když nahlédnete do populárních výživových příruček, [...].*

Tuto strategii bychom hodnotili pozitivně, překladatel pravděpodobně vycházel z toho, že jmenované publikace nejsou v České republice populární, a tak chtěl nechat na samotném čtenáři, jakou knihu si představí pod pojmem *populární*

výživová příručka. Problém však je, že autor VJ tyto konkrétní příručky o pár vět později kritizuje:

VT, 10: *Verhängnisvoll an diese Art von Ratgebern ist, dass die vorgebrachte Kritik oft nicht völlig aus der Luft gegriffen ist. Sie enthält zuweilen Spurenelemente von Wahrheit, geht aber insgesamt in die Irre.*)

Z toho důvodu by měly v překladu zůstat, a tím spíš, když jsou přeloženy do češtiny – čtenář by tak věděl, které knihy nejsou kvalitní (pokud by se rozhodl dát na autora).

V LP se – stejně jako ve většině zbylých výstupů – neobjevuje žádné vysvětlení slova *balast* a logiku postrádá i zmiňovaná posloupnost *pšenice, chléb, obilí*.

LP, 4: *Z tohoto pohledu jsou obvyklé sacharidy „balast“.*

LP, 9: *pšenice, chléb a obilí vůbec*

O znalostech překladatele v oblasti výživy pak začínáme pochybovat, když čteme pasáž, ve které jsou *minerály, balastní látky a živiny* prezentovány jako kohyponyma, ačkoliv *živiny* jsou v tomto případě hyperonymum. (Připomínáme i skutečnost, že překladatel používá pro označení vlákniny spojení *balastní látky* – toto jsme podrobně popsali v rámci lexikálních instrukcí.)

LP, 10: *Světlý chléb [...] „není ani tak potravina, nýbrž to, co zbude, když se z chleba odstraní veškeré minerály, balastní látky a živiny“.*

Z textu se také poměrně často vytratila ironie nebo důraz na určitá slova:

VT, 1: *Ausschlaggebend in gesundheitlicher Hinsicht ist – die meisten von uns – nicht die relative Menge, sondern die Art der Kohlenhydrate, die wir zu uns nehmen.*

LP, 1: *Určující ve zdravotním ohledu – pro většinu z nás – není relativní množství, nýbrž druh sacharidů, které konzumujeme.*

VT, 14: *Lassen Sie sich nicht von diesen »Bäckern« verunsichern!*

LP, 14: *Nenechte se těmito pekaři znejistit!*

Zároveň bychom však rádi vyzdvihli následující 2 řešení.

VT, 25: *frittierte »Fischoide«*

LP, 25: *fritované pseudoryby*

VT, 31: *Fett macht nicht per se fett. Ironischerweise werden gerade bei Übergewicht (Stichwort Insulinresistenz) die gesunden Fette vermehrt zu unserem Freund.*

LP, 31: *Tuk neznamená automaticky ztučnění. Je úsměvné, že právě u nadváhy (nápověda: inzulinová rezistence) jsou zdravé tuky ve zvýšené míře našimi přáteli.*

Ačkoliv autor u označení *pseudoryby* nepoužil uvozovky, je ironie dostatečně jasná; prefix *pseudo-* dokonale vystihuje původní záměr autora. V segmentu 31 pak autor přidává slovo *nápověda*, čímž nejenže navazuje kontakt se čtenářem, ale navíc vysvětluje, že se odvolává na něco, co se již probíralo v předchozí části knihy.

3.1.6 Shrnutí

SP DL byl na mnoha místech povedený, celkově však bohužel převažovaly pasáže, které byly stylisticky či gramaticky nezdařilé. Zásadní významové posuny (až na 1 výjimku) jsme nezpozorovali, problém představovaly spíše nesrozumitelné a nesmyslné konstrukce. Čtenář by si sice po přečtení neodnesl vyloženě mylné informace, byl by však zmaten a spoustu míst musel brát s rezervou. Překvapení představovaly gramatické chyby, které bychom u SP spíše nečekali. Ukázalo se, že si ani jeden z překladačů nedokáže příliš dobře poradit s uvozovkami a kurzívou, DL používal konzistentně špatné uvozovky, GT zase většinou po uvozovkách či kurzívě vložil do textu mezeru navíc. Roli mohla hrát skutečnost, že VT obsahoval netypický druh uvozovek. Dále si nedokázal ani jeden z překladačů poradit s anglickými slovy, pokud se nejednalo přímo o zavedený internacionalismus – v překladu došlo buď k výpustce nebo k překladu (ačkoliv bylo v dané situaci záměrně užito cizí slovo).

SP GT obsahoval více nezdařených řešení (téměř na všech rovinách), většinou však nebyla zásadní (nebo nepůsobila tak závažně) jako chyby vyprodukované překladačem GT.

Jsme toho názoru, že ani jeden ze SP nebyl plně funkční, jelikož nepředával potřebné informace čtenářům, laikům. Neplnil ani funkci apelativní, respektive ne ve stejné míře jako VT, jelikož navržená řešení často působila komicky, takže by čtenář do textu nevkládal přílišnou důvěru. Překlady navíc neplnily ani funkci estetickou, což bychom u populárně naučných textů očekávali. Ačkoliv se ve většině případů jednalo zejména o menší defekty, dohromady přispěly k celkovému

obrazu o výsledném překladu. Výstupy ze strojových překladačů by fungovaly spíše jako *inbound* překlady.

Všechny PE byly ovlivněny strojovým překladem, BL PE nejméně. Obě monolingvální PE nesly znatelně více stop SP (zejména na sémantické, lexikální a stylistické rovině), přičemž ML PE DE o něco méně. Autorka ML PE DE (a BL PE) totiž obecně tíhla k rozvolňování větných struktur. Informativní funkce zůstala víceméně zachována. Obě monolingvální PE obsahovaly posuny, ale většinou méně závažné; obě posteditorky měly dostatečný přehled v oboru výživy a dokázaly si tak s celou řadou problematických míst poradit. Nemyslíme si, že by nějakou roli hrála skutečnost, že autorka ML PE neovládala VJ. Estetická funkce byla oslabena, nejednalo se však o hlavní funkci tohoto textu, a proto bychom tyto výstupy označili za funkční.

To stejné platí v případě BL PE, tento překlad bychom označili za plně funkční, jelikož až na několik problematických úseků přicházel se zdárnými řešeními a splnil hlavní funkci VT.

LP představoval „nemilé“ překvapení – původně jsme vycházeli z premisy, že se jedná o překlad zhotovený (primárně) člověkem, během TA jsme však narazili na celou řadu míst, která svědčila spíše o tom, že překladatel nahrál celé pasáže do strojového překladače, a poté je jen poupravil. Informativní funkci sice víceméně splnil (odhlédneme-li od pár posunů), byla však, stejně jako apelativní funkce, oslabena, jelikož zvolené obraty působily zvláště, a čtenář by tak mohl snadno začít pochybovat, zda čte text zhotovený kompetentní osobou nebo zda je vůbec zhotovený člověkem. Je však třeba vzít v potaz, že překladatel nemusel mít při překladu finální slovo (viz LP, 10: *pozn. red.*).

Ze všech výstupů, na nichž se nějakým způsobem podílel člověk, bylo patrné, že jejich autor myslel (alespoň do jisté míry) na CČ; v případě některých textů však řešení nebylo vždy ideální. Strojové překlady si s touto kategorií poradit nedokázaly.

3.2 Hodnocení kvality překladu

3.2.1 Metodika výběru úryvků

Texty byly nejprve rozděleny na segmenty. Cílem bylo vytvořit takové úseky, které a) budou alespoň v rámci možností srozumitelné i bez kontextu, b) nebudou příliš dlouhé, aby hodnocení nebylo náročné, c) nebudou příliš krátké, aby anotátoři nemuseli hodnotit větu po větě, a za d) si budou napříč jednotlivými výstupy obsahově odpovídat.

K hodnocení jsme vybrali 11 segmentů obsahujících potenciálně problematické pasáže. Rozsah vybraných segmentů z VT činil 5 738 znaků (cca 30 % z celkového obsahu), tj. cca 3,2 NS; velikost byla určena s ohledem na anotátory, aby se maximalizovala návratnost dotazníku při zachování výpovědní hodnoty výzkumu. Pořadí odpovídajících překladů bylo náhodné – vycházelo z volně dostupného generátoru čísel od Googlu.

3.2.2 Anotátoři a zaslané instrukce

Výzkum byl připraven pro 2 anotátorské skupiny. Skupina A sestávala z bývalých i současných studentů a studentek ÚTRL, kteří mají/měli v jazykové kombinaci němčinu. Jednalo se o studenty bakalářského i magisterského programu. Skupina A měla za úkol porovnat překlady s VT a hodnotit je v rámci 3 kategorií – adekvátnosti, plynulosti a celkové kvality. Osloveno bylo celkem 15 osob. Anotátorům nebyla poskytnuta žádná finanční odměna, jednalo se o čistě dobrovolnou účast. Studenti však měli možnost nechat si hodnocení uznat jako překladatelskou praxi.

Skupinu B tvořili hypotetičtí CČ – laici, kteří čtou pouze výsledný produkt. Záměrně jsme oslovili známé (abychom maximalizovali návratnost dotazníku), zároveň jsme se ale snažili získat pestrý vzorek. (Účastníci byli navíc vyzváni, aby nám případně předali kontakt na další potenciální zájemce – tímto způsobem jsme získali 3 další hodnotitele.) Předmětem hodnocení byl populárně naučný text z oblasti výživy, tudíž text, který by si mohl chtít přečíst kdokoliv bez ohledu na věk a vzdělání. Účastníci skupiny B měli za úkol hodnotit, jak na ně jednotlivé překlady celkově působí. Oslovili jsme celkem 30 osob.

Za každým překladem následoval sloupec (resp. sloupce) určené pro vpisování hodnocení. Hodnotitelé měli za úkol přiřadit každému segmentu známku 1–5 (jako ve škole). Skupina A hodnotila nejen celkovou kvalitu, ale i adekvátnost a plynulost, jelikož měla na rozdíl od skupiny B k dispozici VT.

Překlady byly seřazeny náhodně, vždy však ve stejném pořadí. Jsme si vědomi, že by bylo vhodnější, kdyby se pořadí střídalo; zároveň jsme však kvůli navazujícímu dotazníku potřebovali, aby byly jednotlivé výstupy vnímány jako jeden celek.

3.2.4 Dotazník

Oba dotazníky (přílohy č. [5](#) a [9](#)) byly vytvořeny pomocí nástroje Formuláře Google. Dotazník vyplnili všichni účastníci (někteří až po připomenutí). V 1 případě musel hodnotitel vyplnit dotazník nadvakrát, jelikož se odpovědi z nám neznámého důvodu neuložily.

Cílem dotazníku bylo získat dodatečné informace jak o samotných anotátorech, tak o hodnocení překladů. Hodnotitelé zde také dostali prostor pro případné komentáře (příloha č. [6](#) a [10](#)).

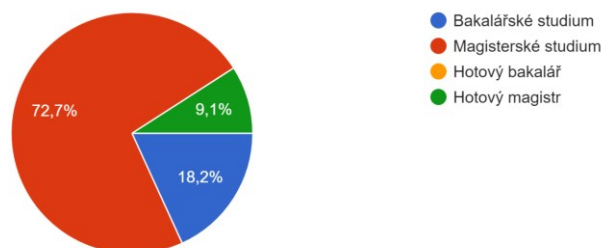
3.2.5 Výsledky výzkumu

3.2.5.1 Výsledky hodnocení kvality překladu a dotazníku – skupina A

Výzkumu se zúčastnilo celkem 11 osob. V několika málo případech došlo k menším nesrovnalostem (neudělení celých čísel, chybějící hodnocení segmentu nebo celého řádku apod.), všechny tyto nesrovnalosti se však podařilo podchytit ještě před samotným vstupem do dotazníku.

V jakém úseku studia se nyní nacházíte?

11 odpovědí



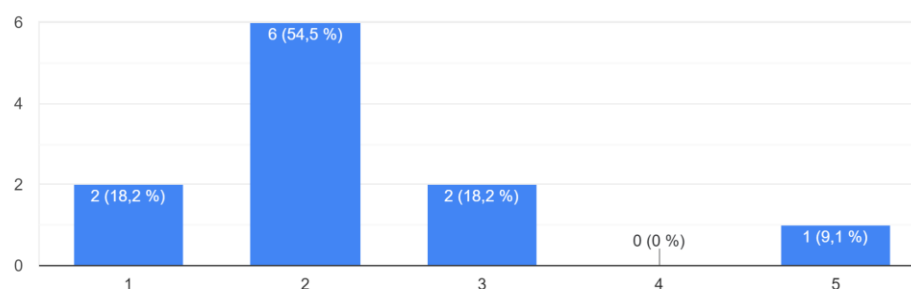
Graf 2

Zdroj: Formuláře Google

Drtivá většina (72,7 %) anotátorů aktuálně navštěvuje navazující magisterské studium. Také jsme zjišťovali, jak dlouho se hodnotitelé věnují překládání – průměrná odpověď činila 4,75 let. Dále byli hodnotitelé dotázáni, jak moc jim je blízké téma výživa, přičemž měli k odpovědi použít škálu od 1 do 5, kde 1 znamenalo „téma je mi velmi blízké“ a 5 „téma mi není vůbec blízké“. Průměrná odpověď činila 2,3 (zaokrouhлено na desetiny).

Jak moc blízké Vám je téma výživa?

11 odpovědí



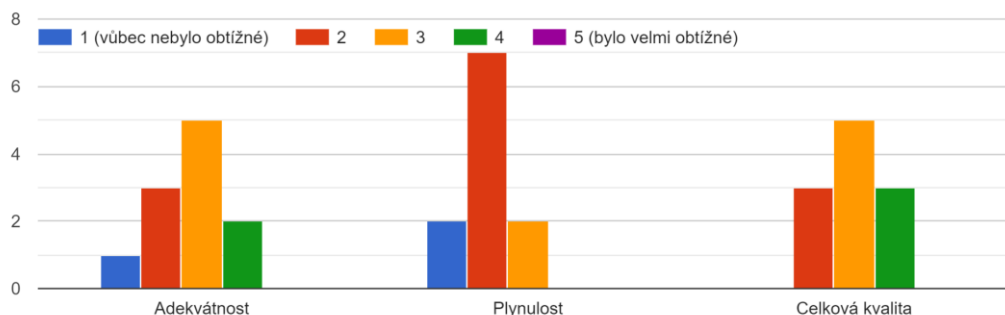
Graf 3

Zdroj: Formuláře Google

Hodnocení zabralo anotátorům v průměru 134 minut (zaokrouhлено na celé minuty), přičemž rozdíl mezi nejrychlejším (20 minut) a nejpomalejším (300 minut) anotátorem byl poměrně markantní, nejvíce času (300 a 240 minut) však nad hodnocením strávili právě studenti bakalářského programu.

Anotátoři byli ve formuláři zpětně dotázáni, jak obtížné jim hodnocení připadalo.

Jak obtížné pro Vás bylo hodnocení jednotlivých kategorií? K hodnocení, prosím, použijte škálu od 1 do 5, kde 1 znamená vůbec nebylo obtížné a 5 bylo velmi obtížné.



Graf 4

Zdroj: Formuláře Google

K hodnocení byla navržena stupnice od 1 („vůbec nebylo obtížné“) do 5 („bylo velmi obtížné“). Průměrná odpověď v kategorii „adekvátnost“ činila 2,7, v kategorii „plynulost“ 2 a v kategorii „celková kvalita“ 3.

Nyní bychom se přesunuli k výsledkům získaným z hodnocení v Excelu. Vyhodnocení probíhalo následovně: nejprve jsme pro každý segment jednotlivých výstupů vypočítali průměrné hodnocení – rovnou ve všech 3 zkoumaných kategoriích. Z průměrného hodnocení jednotlivých segmentů jsme následně získali průměrné hodnocení každého překladu, opět pro každou kategorii zvlášť. Podrobné výsledky lze v případě zájmu zobrazit pod tímto odkazem (list „SKUPINA A – Excel“ a „SKUPINA A – dotazník“).¹⁴⁴

144

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/10KJ3AGVyisX2KYfLr5rxwt111ii7zuim9mepI2TIKLE/edit?usp=sharing>

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK			
A	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK	AD	PL	CK
	002	002	002	006	006	006	008	008	008	009	009	009	010	010	010	011	011	011	012	012	012	013	013	013	014	014	014	015	015	015	016	016	016	AD	PL	CK	CK		
Za prvé, celý plod obsahuje více živin	1	2	1	2	2	2	1	1	2	3	2	3	2	2	2	2	1	2	3	2	3	3	2	2	2	1	2	2	3	3	1	1	1						
2. Stupeň zpracování. Čím více určit	1	2	1	2	2	2	1	1	1	2	3	2	2	2	2	3	2	3	3	3	3	1	2	2	2	4	3	2	3	2	1	1	1						
Jako příklad uvedu ryši. Zmíněná bílá	2	1	2	2	2	2	1	2	2	3	2	3	4	4	4	2	4	3	3	4	2	3	3	3	1	2	3	4	3	3	4	3							
Moje pekařka neuvěřitelně tvrdí, že spal	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	3	2	3	2	4	2	4	1	3	2	3	2	3					
Světlý chléb v sobě naopak spojuje vš	2	2	2	2	3	2	3	2	2	3	2	3	4	2	3	2	1	2	3	4	4	2	2	2	4	3	4	3	2	2	3	2	3						
1.	2	2	2	1	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	3	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	3	1	1	2	1	2	2	2						
Toto pravidlo bychom mohli s orient	2	1	1	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	3	4	3	1	2	2	2	3	2	3	4	3	2	1	2							
Jogurt lze velmi dobře obohatit všem	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	3	2	1	1	1						
Jakmile máte co do čtení s intenziv	3	1	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	1	2	2	2	2	1	1	1	4	5	4	3	4	4	2	1	2						
Některé potraviny, jako například pš	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	3	1	2	2	3	2	2	3	3	2	1	1	2	3	3	2	2	2							
8.	2	1	1	3	2	3	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2	1	2	1	3	2	1	1	1	1	2	4	3	2	1	2								
9.	2	1	2	1	2	2	1	1	3	2	3	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	2	2	2	1	2						
	1,916	1,416	1,666	1,833	2,083	2,083	1,666	1,583	1,75	2,5	2,083	2,416	2,5	2,416	2,333	2,166	1,416	2	2,411	2,416	2,5	1,5	2,25	1,916	2,416	2	2,166	2	3,083	2,5	2	1,583	2	2,083	2,036	2,121			

Obrázek 3

Hodnocení překladu A – skupina A

Následně jsme seřadili překlady od nejlépe hodnoceného po nejhůře hodnocený. Hodnoty jsou zaokrouhleny na 1 desetinné místo, v případě že se výsledná čísla shodovala, jsme uvedli výsledek zaokrouhlený na setiny.

Adekvátnost	Plynulost	Celková kvalita
NEJLÉPE HODNOCENÝ PŘEKLAD		
ML PE DE (1,6)	ML PE DE (1,3)	ML PE DE (1,48)
BL PE (1,7)	BL PE (1,4)	BL PE (1,52)
ML PE (1,8)	ML PE (1,95)	ML PE (1,9)
LP (2,1)	LP (2,03)	LP (2,1)
SP GT (2,4)	SP DL (2,36)	SP DL (2,5)
SP DL (2,5)	SP GT (2,45)	SP GT (2,6)

Tabulka 2

Žádný překlad nezískal horší známku než 2,6. Nejlepší výsledek představovalo číslo 1,3 (kategorie „*plynulost*“), nejhůře 2,6 (kategorie „*celková kvalita*“).

Za zmínku stojí hned několik informací. Nejzajímavější je pravděpodobně fakt, že se LP umístil ve všech případech až na 4. místě za PE. Strojové překlady se ve všech případech umístily na posledních místech. Zajímavé je, že SP DL byl hodnocen lépe v porovnání se SP GT, a to jak v kategorii „*celková kvalita*“, tak v kategorii „*plynulost*“. Co do adekvátnosti si však podle anotátorů vedl lépe GT. Rozdíl v hodnocení však nebyl ani v jedné z kategorií markantní (max 0,1).

Rozdíl lidský překlad – strojové překlady a rozdíl posteditované překlady – lidský překlad se až na 1 výjimku pohyboval v rozmezí 0,2–0,4 bodu. Rozdíl posteditovaný překlad – posteditovaný překlad se pohyboval v rozmezí 0,1 bodu (stejně jako v případě již zmíněných strojových překladů). Jediné výraznější rozdíly lze zaznamenat v kategorii „celková kvalita“ a „plynulost“ mezi BL PE a ML PE.

Zajímavé bylo sledovat rozdíl v hodnocení jednotlivých anotátorů. Následující tabulka ukazuje vždy nejlepší a nejhorší hodnocení (získané zprůměrováním známek udělených jednotlivým segmentům) v kategorii „celková kvalita“. Poslední řádek zobrazuje rozdíl těchto hodnocení. Předložené hodnoty jsou zaokrouhleny na 1 desetinné místo (ačkoliv jsme při výpočtu rozdílu pracovali s přesnými čísly). Identifikační číslo anotátora, od kterého známka pochází, neuvádíme, jelikož informace není v tuto chvíli relevantní.

	Překlad A	Překlad B	Překlad C	Překlad D	Překlad E	Překlad F
	LP	ML PE DE	SP GT	ML PE	BL PE	SP DL
Nejlepší udělené hodnocení	1,7	1,1	2,2	1,6	1,1	1,9
Nejhorší udělené hodnocení	2,5	1,8	3	2,2	1,9	3,2
Rozdíl	0,8	0,8	0,8	0,6	0,8	1,3

Tabulka 3

Jak můžeme vidět, největší shoda panovala v případě překladu D (ML PE), nejmenší v případě překladu F (SP DL).

Hodnotitelé měli v navazujícím dotazníku seřadit překlady od nejlepšího po nejhorší, přičemž šlo označit více překladů jako stejně kvalitní. Stupnici 1–5 jsme tentokrát nevyužili, abychom minimalizovali pravděpodobnost, že se na stejném místě umístí více překladů. Hodnotitelé měli možnost zobrazit si přes odkaz v dotazníku jednotlivé překlady, pokud by to bylo potřeba. Cílem bylo zjistit, zda

získané pořadí bude odpovídat pořadí získanému ze zprůměrovaných hodnot z první fáze výzkumu.

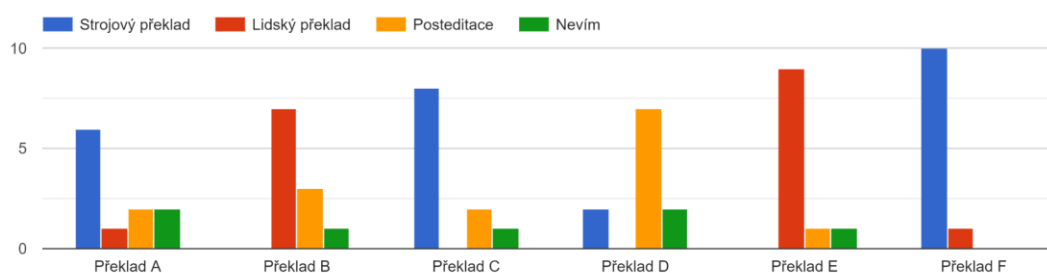
Zprůměrované hodnocení z Excelu (kategorie „celková kvalita“)	Zprůměrované hodnocení z dotazníku
NEJLÉPE HODNOCENÝ PŘEKLAD	
ML PE DE	BL PE
BL PE	ML PE DE
ML PE	LP
LP	ML PE
SP DL	SP GT
SP GT	SP DL
NEJHŮŘE HODNOCENÝ PŘEKLAD	

Tabulka 4

První a poslední 2 místa se prohodila, ani v jednom systému hodnocení se však nejednalo o markantní rozdíl – konkrétní čísla záměrně neuvádíme, jelikož se pracovalo s jinými systémy hodnocení (stupnice jako ve škole vs. řazení od nejlepšího po nejhorší) a mohlo by tak dojít ke špatné interpretaci.

Další důležitou část výzkumu představovala otázka, zda budou anotátoři schopni odhadnout, který překlad byl lidský, který strojový a který posteditovaný.

Diplomová práce zkoumá výstupy strojového překladu, jeho posteditaci, ale také lidský překlad. Zkuste, prosím, odhadnout, zda se v případě hodnocených úryvků jednalo o lidský překlad, strojový překlad, či jeho posteditaci.



Graf 5

Zdroj: Formuláře Google

Většina anotátorů se vždy shodla na stejné odpovědi, ne vždy se však jednalo o správný odhad. Překlad A (LP) byl většinou hodnotitelů nesprávně označen jako překlad strojový; překlad B (ML PE DE) a překlad E (BL PE) jako překlad lidský.

Zajímavé je, že ačkoliv by se na základě excelového hodnocení dalo tvrdit, že DL vyprodukoval zdařilejší překlad (kategorie „*plynulost*“, „*celková kvalita*“), panovala téměř absolutní shoda, že se v případě SP DL jednalo o text vytvořený strojem, kdežto v případě SP GT si to myslelo méně hodnotitelů. 1 osoba považovala SP DL za lidský překlad a dokonce ho ve formuláři označila jako nejzdařilejší – je však možné, že se jednalo o překlep způsobený nepozorností, při hodnocení v Excelu se totiž odpovídající výstup u této osoby umístil na 3.–5. místě (po zprůměrování hodnocení jednotlivých segmentů).

Dále můžeme na grafu pozorovat, že se v případě každého překladu (až na překlad F) vyskytla minimálně 1 odpověď „*nevím*“ (a to i navzdory ujištění, že neexistuje žádná špatná odpověď, protože se ptáme pouze na názor); dále že překladu A (LP) byly jako jedinému přisuzovány všechny možnosti.

Možnost „*nevím*“ využily celkem 3 osoby (tj. 27,3 % [zaokrouhлено na desetiny]), a to konkrétně v 7 případech.

Původ překladu odhadli hodnotitelé správně v 45,5 % případů; vyřadíme-li z hodnocení překlad A (jelikož nemůžeme s jistotou určit, zda se jednalo o lidský překlad), dostaneme se na číslo 52,7 % (zaokrouhлено na desetiny) – vždy se tedy pohybujeme okolo 50% úspěšnosti, což je poměrně nízké procento. V případě strojových překladů odhadli anotátoři původ překladu s mnohem vyšší úspěšností, konkrétně 81,8 % (zaokrouhлено na desetiny).

Odhadnout správně původ všech překladů se nepovedlo nikomu, 1 osoba zvládla správně identifikovat 5 překladů z 6 (respektive 4 z 5, pokud ze zkoumaných překladů odebereme LP). Nejméně úspěšné byly 2 osoby, které správně přiřadily pouze 1 překlad z 6 (potažmo 5, pokud odebereme LP).

Součástí dotazníku byla i otázka, na základě čeho se hodnotitelé v předchozí otázce rozhodovali. Veškeré odpovědi uvádíme v příloze č. 6. Anotátoři se odvolávali na syntaktickou, lexikální, stylistickou i sémantickou rovinu. Objevily se výrazy jako *doslovnost, krkolomnost, volnost, originální řešení* nebo třeba *kreativita*. Obecně byla lidským překladům přisuzována větší volnost a kreativita, kdežto strojovým překladům doslovnost, opakování slov a zachování původní struktury. Sémantický aspekt (posuny, logika) zmínily pouze 3 osoby; obecně se hodnotitelé orientovali spíše podle syntaxe, plynulosti a gramatických chyb. Ve 2 případech zmínili hodnotitelé pragmatický aspekt (tj. vnitřní vysvětlivky či změny s ohledem na příjemce jiné kultury).

Někteří pro ilustraci uvedli konkrétní pasáže, podle kterých se orientovali, 2 anotátoři zmínili anglické výrazy (resp. souvislost s tím, že překladače překládají přes angličtinu), 2x padla zmínka o *8-zu-8-Regel* a 2x o opakujícím se spojení *skutečné jídlo*.

2 osoby zmínily, že kvalita nebyla v rámci jednotlivých překladů konzistentní: *Nicméně v mnoha případech to bylo těžké rozpoznat, protože v každém překladu byla dobrá a špatná pasáž. Ale jistá si 100 % nejsem, bylo toho hodně a někdy mi přišlo, že ta úroveň hodně kolísala.*

Za zmínku stojí i následující komentář:

podle předchozího hodnocení, předpokládám, že nejlépe hodnocené překlady vytvořili lidé, a nejhůřší naopak překladače bez jakékoliv posteditace

Ačkoliv myšlenku takto explicitně vyjádřil pouze 1 anotátor, i jiní vycházeli z toho, že strojový překlad bude kvalitou zaostávat za PE, PE pak za lidským překladem (viz odpověď č. 1 a 6). Podíváme-li se ale na každý dotazník zvlášť, zjistíme, že 5 anotátorů z 11 (tj. 45,5 % [zaokrouhlo na desetiny]) upřednostnilo (nebo ohodnotilo jako stejně kvalitní) překlady, které považovali za strojové, před překlady, které označili jako posteditované; případně upřednostnili (nebo ohodnotili jako stejně kvalitní) překlady, které označili jako posteditované, před překlady, které vnímali jako lidské. Jak jsme již komentovali v části věnované TA, LP podle nás nebyl příliš kvalitní; zajímavé však je, že překlady vnímané jako strojové si v některých případech vysloužily místo lepší než překlady vnímané jako PE. (Zde je však třeba připomenout, že se pohybujeme pouze na hypotetické rovině; jde o to, jak jednotlivé překlady vnímali samotní anotátoři, ne jaká byla skutečnost.)

Na závěr bychom se proto ještě rádi věnovali otázce, zda (a případně jak často) byl SP GT hodnocen lépe než jeho PE. Cílem PE je vylepšit kvalitu strojového překladu, předpokládáme proto, že by všechny posteditované překlady měly získat lepší hodnocení. Po zprůměrování hodnocení z Excelu se tento předpoklad potvrdil, což lze vidět v tabulce č. 2. Zkusili jsme se však podívat na hodnocení každého anotátora zvlášť. Zprůměrovali jsme hodnocení jednotlivých segmentů udělené jednotlivými anotátory a zkoumané překlady (SP GT, ML PE DE, ML PE a BL PE) jsme na základě tohoto získaného průměrného hodnocení seřadili od nejlépe hodnoceného výstupu po ten nejhůře hodnocený. Pořadí předkládáme v následující tabulce. Zjistili jsme, že ani v jednom případě nebyla PE hodnocena hůře než původní strojový překlad, předpoklad se tedy potvrdil.

SP GT										
ML PE DE										
ML PE										
BL PE										

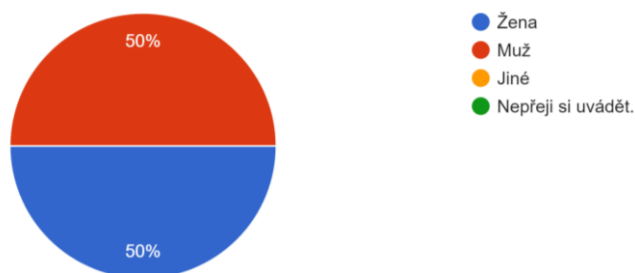
Tabulka 5 – každý sloupec patří 1 anotátorovi (identifikační čísla anotátorů ani konkrétní čísla pro přehlednost neuvádíme, jelikož nejsou v tuto chvíli relevantní); výstupy jsou řazeny od nejlépe hodnoceného (horní řádek) po nejhůř hodnocený (spodní řádek) překlad).

3.2.5.2 Výsledky hodnocení kvality překladu a dotazníku – skupina B

Další skupinu tvořily osoby, které by teoreticky mohly představovat CČ překladu. Skupina B nepracovala s VT, nýbrž jen s jednotlivými překladatelskými výstupy. Do hodnocení se zapojilo celkem 20 osob.

Abychom si udělali představu o získaném vzorku, bylo součástí navazujícího dotazníku několik sociodemografických otázek.

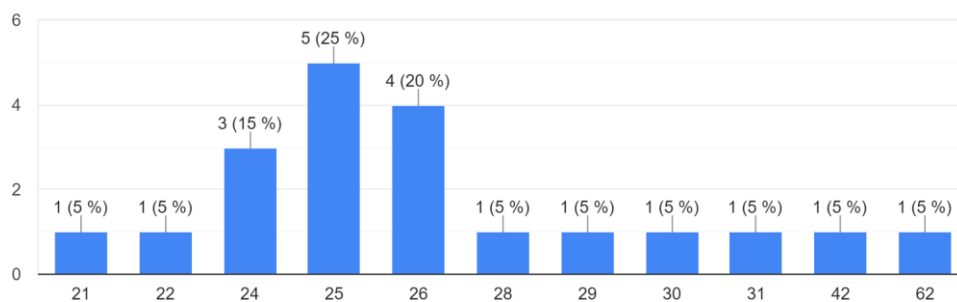
Pohlaví
20 odpovědí



Graf 6

Zdroj: Formuláře Google

Váš věk:
20 odpovědí



Graf 7

Zdroj: Formuláře Google

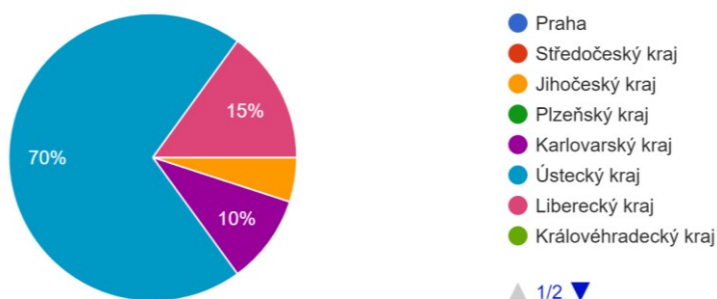
Vaše nejvyšší ukončené školní vzdělání:
20 odpovědí



Graf 8

Zdroj: Formuláře Google

Ve kterém kraji žijete?
20 odpovědí

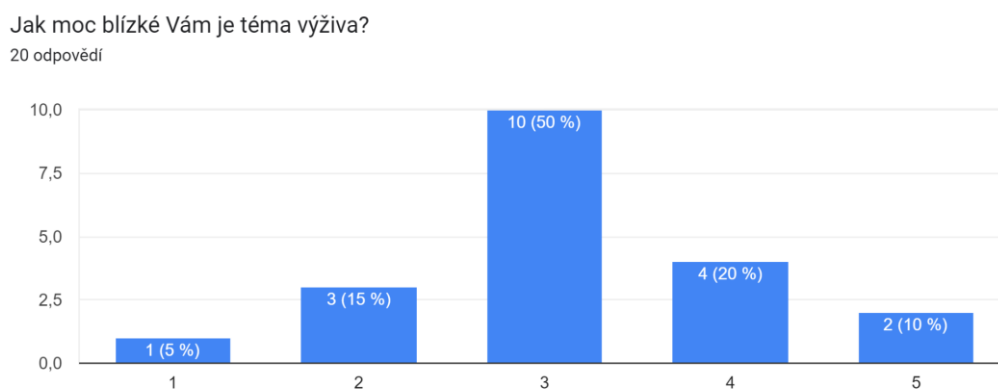


Graf 9

Zdroj: Formuláře Google

Podářilo se nám získat genderově vyvážený vzorek. Průměrný věk účastníků činil 28 let (zaokrouhleno na jednotky). Co do vzdělání bylo rozvržení také poměrně vyrovnané, chyběli však respondenti s nejvyšším ukončeným vzděláním základním. Nejvíce respondentů žilo v Ústeckém kraji. Aspekt místa může hrát poměrně zásadní roli, jelikož odráží jazykové preference.

I hodnotitelé ze skupiny B byli dotázáni, jak moc jim je blízké téma výživa (škála opět od 1 do 5, kde 1 znamenalo „*téma je mi velmi blízké*“ a 5 „*téma mi není vůbec blízké*“). Průměrná odpověď činila 3,2 (zaokrouhleno na desetiny). Tato odpověď potvrzuje, že by se mohlo jednat o čtenáře, kteří by si knihu přečetli, aby se dozvěděli něco nového o výživě, aniž by měli v této oblasti hluboké znalosti.



Graf 10

Zdroj: Formuláře Google

V průměru zabralo hodnocení skupině B 57 minut (zaokrouhleno na celé minuty). I zde byl pozorovatelný rozdíl mezi krajními odpověďmi – nejrychlejšímu účastníkovi trvalo hodnocení 10 minut, nejpomalejšímu 240. 10 minut je nápadně krátká doba – účastník buď nevěnoval hodnocení příliš pozornosti, nebo čas špatně odhadl.

Hodnotitelé měli za úkol pomocí škály od 1 („*vůbec nebylo obtížné*“) do 5 („*bylo velmi obtížné*“) označit, jak obtížně se jim výstupy hodnotily. Průměr všech odpovědí činil 2,5 (zaokrouhleno na 1 desetinné místo).

Podrobnosti o postupu vyhodnocení nebudeme uvádět, jelikož jsme postupovali stejně jako v případě skupiny A – s tím rozdílem, že jsme tentokrát řešili pouze

celkovou kvalitou, respektive celkový dojem z textu. Podrobné výsledky lze zobrazit pod tímto odkazem (list „SKUPINA B – Excel“ a „SKUPINA B – dotazník“).¹⁴⁵

Následující tabulka zobrazuje pořadí jednotlivých výstupů získané zprůměrováním všech známek udělených jednotlivým segmentům.

NEJLÉPE HODNOCENÝ PŘEKLAD
BL PE (2)
ML PE DE (2,2)
LP (2,58)
ML PE (2,63)
SP DL (3,1)
SP GT (3,3)
NEJHŮŘE HODNOCENÝ PŘEKLAD

Tabulka 6

Nejlepší možné hodnocení představovala známka 2, nejhorší možné známka 3,3. Nejlépe hodnocená byla BL PE, nejhůře hodnocené strojové překlady. LP obsadil 3. místo, nicméně od 4. místa ho dělilo pouze 0,05 bodu. Jinak byly rozdíly v hodnocení zbylých překladů větší (0,2–0,5 bodu). SP GT získal horší hodnocení než SP DL.

I v případě skupiny B jsme zkoumali mezianotátorskou shodu. Následující tabulka ukazuje vždy nejlepší a nejhorší hodnocení (získané zprůměrováním známek udělených jednotlivým segmentům) a zjištěný rozdíl mezi těmito krajními hodnotami. Prezentovaná čísla jsou zaokrouhlena na 1 desetinné místo, při výpočtu jsme nicméně pracovali s přesnými hodnotami.

145

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/10KJ3AGVyisX2KYfLr5rxwt1I1ii7zuim9mepI2TIKLE/edit?usp=sharing>

	Překlad A	Překlad B	Překlad C	Překlad D	Překlad E	Překlad F
	LP	ML PE DE	SP GT	ML PE	BL PE	SP DL
Nejlepší udělené hodnocení	1,3	1,4	1,8	1,6	1,1	2,1
Nejhorší udělené hodnocení	3,8	3,5	4,6	3,8	3,3	4,1
Rozdíl	2,4	2,1	2,8	2,2	2,3	2

Tabulka 7

Největší shoda panovala v případě překladu F (SP DL), nejmenší v případě překladu C (SP GT).

I skupina B měla za úkol seřadit jednotlivé překlady od nejzdařilejšího po nejméně zdařilý. Zajímavé je, že pořadí tentokrát zůstalo v obou systémech hodnocení stejné. Právě zde bychom čekali větší odchylky – nejednalo se o skupinu osob bez zkušeností s hodnocením kvality.

Zprůměrované hodnocení z Excelu	Zprůměrované hodnocení z dotazníku
NEJLÉPE HODNOCENÝ PŘEKLAD	
BL PE	BL PE
ML PE DE	ML PE DE
LP	LP
ML PE	ML PE
SP DL	SP DL
SP GT	SP GT
NEJHŮŘE HODNOCENÝ PŘEKLAD	

Tabulka 8

Skupina B navíc odpovídala na otázku „Na co jste při hodnocení kvality hleděli nejvíc?“ Anotátoři totiž předem nedostali informaci, na základě čeho by měli texty

hodnotit, v pokynech stálo obecné „*zkuste známku udělit podle toho, jak na vás text celkově působí*“. (V průběhu dotazování se někteří účastníci ptali, podle čeho mají texty hodnotit, vždy byli odkázáni na pokyny, abychom jejich odpovědi nijak neovlivnili.) Veškeré odpovědi jsou k nalezení v příloze č. 10.

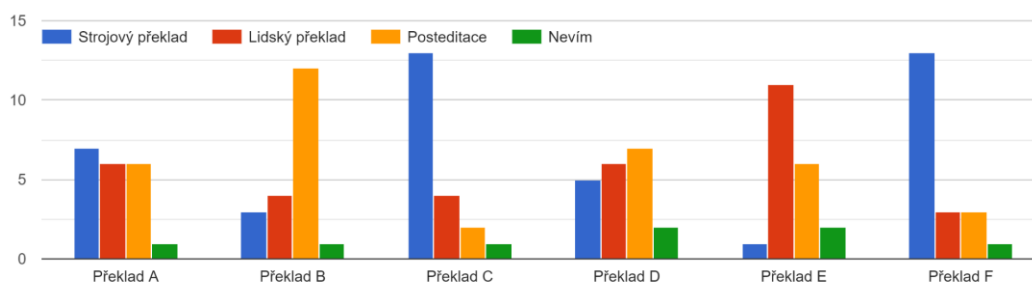
Vzhledem k tomu, že se jednalo o otevřenou otázku, bylo mnohdy obtížné zařadit odpovědi do kategorií, přesto přicházíme s krátkým shrnutím pro přibližnou představu. Hodnotitelé zmiňovali poměrně často *srozumitelnost* a *smysluplnost* (9 osob) nebo *gramatiku*, potažmo *chyby* (5 osob). Někteří také zmínili *syntax* (4 osoby) nebo *lexikum* (8 osob) – některé odpovědi byly formulovány obecně (*použitá slova / občas konkrétní slova*); některé konkrétně (*úměrnost lexika / nesmyslná slovní spojení*). *Přirozenost* a *plynulost* zmínilo hned několik osob (4), k této odpovědi bychom mohli připojit i více abstraktní odpovědi typu *jak se čte* (4 osoby).

Za zmínku stojí i další, ojediněle se vyskytující odpovědi *jazyková rozmanitost*; *kohezní prvky*; *jazyková kreativita*. 1 anotátor zmínil, že mezi sebou porovnával jednotlivé překlady a hodnotil, zda zůstal zachován význam, což by mohlo být poměrně zavádějící, jelikož nemohl s jistotou určit, co se psalo ve VT.

Odpovědi můžeme shrnout následovně: obecně hrála nejdůležitější roli *smysluplnost textu* (9 osob); *čtivost* a *přirozenost* však byla zmiňována víceméně stejně často (8 osob).

Dále bychom se rádi věnovali části, ve které hodnotitelé odhadovali původ jednotlivých výstupů.

Diplomová práce zkoumá výstupy strojového překladu, jeho posteditaci, ale také lidský překlad. Dokázali byste odhadnout, zda se v případě hodnocených úryvků jednalo o lidský překlad, strojový překlad, či jeho posteditaci?



Graf 11

Zdroj: Formuláře Google

Překlad A (LP) byl povětšinou mylně vnímán jako překlad strojový; překlad E (BL PE) jako překlad lidský. Ve 2 případech (překlad A a D) byly odpovědi velmi vyrovnané (nezahrneme-li možnost „nevím“). Odpověď „nevím“ se objevila u každého z výstupů; u všech překladů byly zastoupeny veškeré odpovědi. Největší shodu v odpovědích můžeme sledovat v případě překladu F a C (tedy strojových překladů) a překladu B (ML PE DE), přičemž se v těchto případech jednalo o správné odhady.

Možnost „nevím“ využily celkem 4 osoby (tj. 20 % hodnotitelů), a to konkrétně v 8 případech. Správně zodpovězeno bylo 47,5 % případů, odhlédneme-li od překladu A (LP), dostaneme se na číslo 51 % – vždy se tedy jednalo o cca 50% úspěšnost, což je poměrně nízké procento. V případě strojových překladů jsme zaznamenali o něco vyšší úspěšnost, konkrétně 65 %.

Ani v 1 případě se nikomu nepodařilo správně identifikovat původ všech druhů překladu, a to ani když z hodnocení vynecháme překlad A. Nejúspěšnější anotátor odhalil správně 5 z 6 překladů (4 z 5, pokud nepočítáme překlad A). Nejméně úspěšné hodnocení představovalo 0 správně přiřazených výstupů; stalo se tak v 1 případě.

Dále byli účastníci dotázáni, na základě čeho se v předchozí otázce rozhodovali. Odpovědi jsou k dohledání v příloze č. 10.

Pár hodnotitelů se odkazovalo na srozumitelnost textu (2 osoby), slovosled (3 osoby) nebo lexikum (5 osob).

2 anotátoři se v odpovědi odkázali na spojení *a/nebo* – zajímavé je, že jeden na základě této konstrukce překlad přisoudil stroji, kdežto druhý člověku:

Jedna z mála formulací, kterých by se podle mě člověk nejspíš nedopustil: "s borůvkami A/NEBO jahodami".

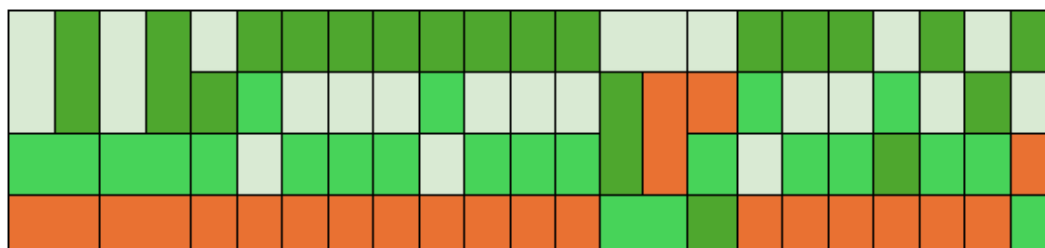
Na základě slovních obrátů, které stroj běžně neužívá, např. uvozovky – "vytunit" nebo lomítka – a/nebo.

Poměrně často se objevovaly obecné odpovědi typu *instinkt; na první dojem; celkový dojem, odhad; jak se četlo* (10 osob). Někteří automaticky předpokládali, že strojové překlady budou vykazovat nejhorší kvalitu, zatímco překlady lidské kvalitu nejlepší (5 osob).

Nyní bychom se vrátili k řazení překladů od nejzdařilejšího po nejméně zdařilý z navazujícího dotazníku. Když jsme se podívali na individuální odpovědi každého z hodnotitelů, zjistili jsme, že v některých případech upřednostnili překlady, které označili jako strojové, před výstupy, které označili jako lidské nebo posteditované. Stejně tak upřednostnili někteří překlady, které označili jako posteditované, před překlady, které označili jako lidské. Tato situace nastala celkem u 12 hodnotitelů (tj. v 60 % případů). Někdy se jednalo jen o drobné odchylky, např. když byl lidský překlad ohodnocen o 1 stupeň hůř než PE (respondent 114); v jiných případech byl lidský překlad řazen až na poslední místo (respondent 120 – řada vypadala následovně PE – SP – LP – SP – PE – LP; respondent 103 – řada vypadala následovně: PE – PE – PE – SP – LP – LP). Rozhodně tedy neplatí, že by hodnotitelé automaticky vnímali strojový překlad jako méně kvalitnější než překlad lidský či posteditovaný. (Stále se však pohybujeme na hypotetické rovině, jelikož komentujeme, jak hodnotitelé jednotlivé překlady vnímali, ne o jaký druh překladu se jednalo ve skutečnosti.)

Na závěr jsme si ještě položili otázku, zda někteří hodnotitelé upřednostnili SP GT před jeho PE. Tentokrát jsme vycházeli z konkrétních známek, které hodnotitelé

jednotlivým překladům, resp. segmentům udělili. Vycházíme tedy ze zprůměrovaného hodnocení segmentů od každého anotátora zvlášť. 3 hodnotitelé považovali 1 nebo více posteditovaných překladů za méně zdařilé než původní strojový výstup. Kdyby k tomuto jevu došlo ve více případech, mohli bychom tvrdit, že PE nesplnila svůj účel; 3 výskyty jsou však zanedbatelný počet.



Tabulka 9 – každý sloupec patří 1 anotátorovi (identifikační čísla anotátorů ani konkrétní čísla pro přehlednost neuvádíme, jelikož nejsou v tuto chvíli relevantní); výstupy jsou řazeny od nejlépe hodnoceného (horní řádek) po nejhůř hodnocený (spodní řádek) překlad).

SP GT
ML PE DE
ML PE
BL PE

Legenda k tabulce 9

3.2.5.3 Porovnání výsledků

Průměrná odpověď na otázku „*jak obtížné pro Vás bylo hodnocení celkové kvality*“ (v případě skupiny B zněla otázka „*jak obtížné pro Vás bylo hodnocení*“) na stupnici od 1 („*vůbec nebylo obtížné*“) do 5 („*bylo velmi obtížné*“) byla v případě skupiny A 3 a v případě skupiny B 2,5. Tento výsledek můžeme interpretovat následovně: skupinu A tvořili profesionálové v oblasti překladu, tudíž mohli mít tendenci jednotlivým textům věnovat mnohem více pozornosti než laici, kteří na kvalitu textů třeba ani obecně tolik nedbají. Další možné vysvětlení je, že výzkum určený skupině A byl obecně náročnější – pracovali s VT a hodnotili celkem 3 kategorie.

Pořadí získané zprůměrováním z Excelu dopadlo následovně:

Skupina A (kategorie „celková kvalita“)	Skupina B
NEJLÉPE HODNOCENÝ PŘEKLAD	
ML PE DE (1,48)	BL PE (2)
BL PE (1,52)	ML PE DE (2,2)
ML PE (1,9)	LP (2,58)
LP (2,1)	ML PE (2,63)
SP DL (2,5)	SP DL (3,1)
SP GT (2,6)	SP GT (3,3)
NEJHŮŘE HODNOCENÝ PŘEKLAD	

Tabulka 10

Skupina B hodnotila texty v průměru hůře (o 0,5–0,8 bodů). To představuje poměrně zajímavé zjištění; hodnotitelé ze skupiny B možná udíleli horší známky, jelikož nemohli text porovnat s VT, a byli proto skeptičtější.

Obě skupiny se shodly na tom, že strojové překlady vykazovaly nejhorší kvalitu, DL byl hodnocen o něco lépe než GT. Skupina A vnímala ML PE DE kvalitněji než BL PE, u skupiny B tomu bylo naopak. Obdobná situace nastala v případě ML PE a LP. Vždy se však jednalo o rozdíly v rámci pár desetin. Větší rozdíl v hodnocení jsme zaznamenali mezi 2. a 3. místem a následně mezi 4. a 5. místem, což víceméně odpovídá výsledkům TA.

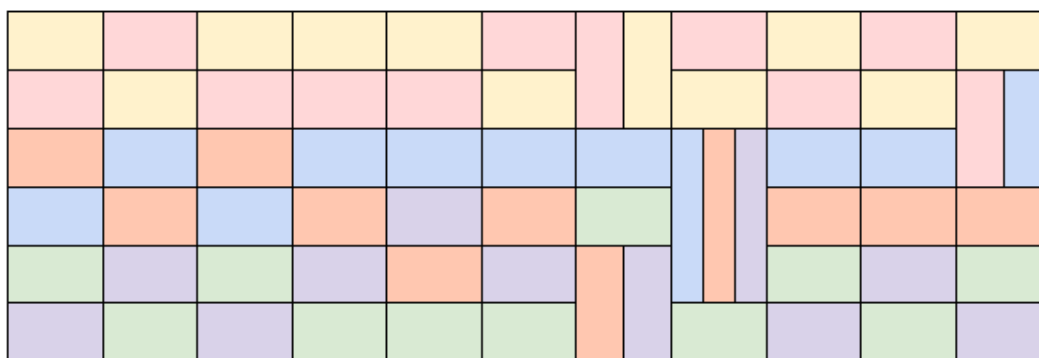
Podíváme-li se na nezprůměrované hodnocení každého anotátora zvlášť, uvidíme, že pouze 3 anotátoři z celkového počtu 31 ohodnotili PE hůře než SP, ze kterého pocházela; všichni tito 3 anotátoři pocházeli ze skupiny B (viz tabulky 5 a 8).

Následující 3 tabulky se týkají mezianotátorské shody. Tabulka 10 zobrazuje rozdíl mezi nejlepším a nejhorším hodnocením získaným zprůměrováním známek udělených jednotlivým segmentům. (Identifikační číslo anotátora, od kterého známka pochází, neuvádíme, jelikož informace není v tuto chvíli relevantní.)

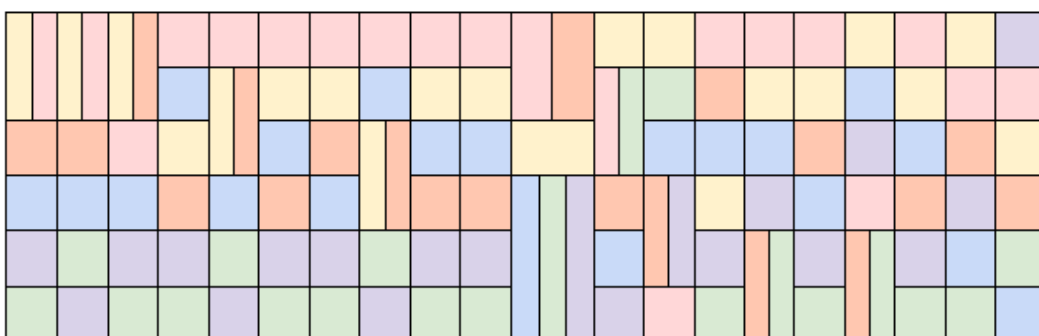
	Překlad A	Překlad B	Překlad C	Překlad D	Překlad E	Překlad F
Skupina A	0,8	0,8	0,8	0,6	0,8	1,3
Skupina B	2,4	2,1	2,8	2,2	2,3	2

Tabulka 11

Skupina B vykazovala menší mezianotátorskou shodu, což dokládají i zbylé 2 tabulky, ve kterých můžeme vidět pořadí za každého anotátora zvlášť. První řádek představuje nejlépe hodnocený překlad, poslední řádek překlad nejhůř hodnocený. Každý sloupec reprezentuje 1 anotátora; každá barva reprezentuje 1 překlad. (Legendu barev ani anotátorů nepřikládáme, jelikož cílem je pouze ilustrovat rozdíl v mezianotátorské shodě napříč skupinami.)



Tabulka 12



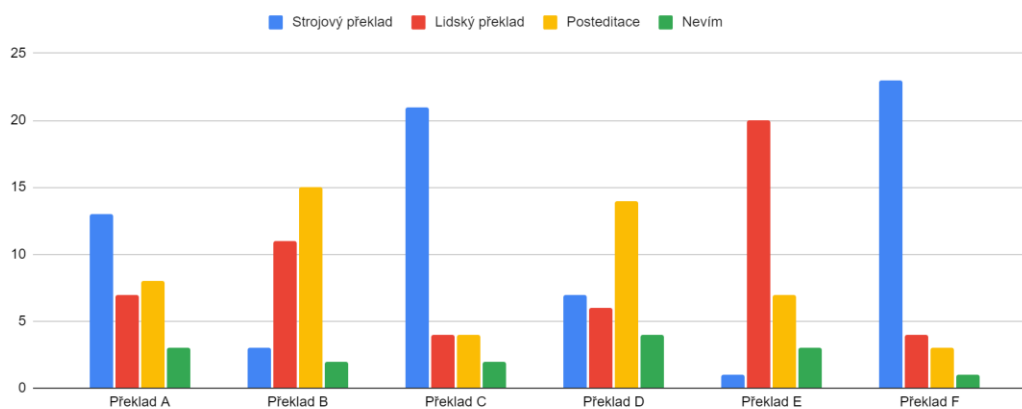
Tabulka 13

Vyšší mezianotátorská shoda u skupiny A může poukazovat na skutečnost, že překladatelé (znalci jazyka) dokáží kvalitu hodnotit lépe. Na druhou stranu však skupina B vykazovala vyšší vnitroanotátorskou shodu, jak uvidíme níže. Z toho důvodu nemůžeme ve věci mezi- a vnitroanotátorské shody vyvozovat žádné obecně platné závěry.

Skupina A Zprůměrované hodnocení z dotazníku	Skupina A Zprůměrované hodnocení z Excelu (kategorie „celková kvalita“)	Skupina B Zprůměrované hodnocení z dotazníku	Skupina B Zprůměrované hodnocení z Excelu
NEJLÉPE HODNOCENÝ PŘEKLAD			
BL PE	ML PE DE	BL PE	BL PE
ML PE DE	BL PE	ML PE DE	ML PE DE
LP	ML PE	ML PE	LP
	LP	ML PE	ML PE
SP GT	SP DL	SP DL	SP DL
SP DL	SP GT	SP GT	SP GT
NEJHŮŘE HODNOCENÝ PŘEKLAD			

Tabulka 14

Další část představuje zhodnocení úspěšnosti při odhadování, zda se jednalo o strojové, posteditované, nebo lidské překlady. Nejprve se podíváme na výsledky získané spojením odpovědí od obou skupin:



Graf 12

Překlad A považovala většina za překlad strojový, což je rozhodně alarmující a svědčí o kvalitě tohoto výstupu. Překlady B, C, D a F byly přiřazeny správně, překlad E (BL PE) byl nejčastěji odhadován na překlad lidský.

Procentuálně si při odhadování vedly obě skupiny podobně. Pokud z hodnocení vynecháme překlad A, činila úspěšnost v případě skupiny A 52,7 %, v případě skupiny B 51 %. Skupina A si sice vedla o něco lépe; od profesionálních překladatelů, kteří by měli mít se SP a PE více zkušeností, bychom však čekali vyšší úspěšnost (obzvlášť při porovnání se skupinou B). Žádný hodnotitel nedokázal správně přiřadit všechny překlady.

Možnost „nevím“ využilo ve skupině A 27,3 %, ve skupině B 20 % hodnotitelů, ačkoliv bychom čekali, že překladatelé si budou jistější (obzvlášť při porovnání se skupinou B). Nejvíce odpovědí „nevím“ (pro obě skupiny) se objevilo u překladu D (ML PE), nejméně u v překladu F (SP DL), C (SP GT) a E (ML PE DE).

4 Závěr a diskuze

4.1 Závěr

Diplomová práce se zabývala hodnocením kvality lidského, strojového a posteditovaného strojového překladu populárně naučné knihy *Der Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*.

V teoretické části jsme se věnovali vymezení základních pojmů v oblasti SP, stručně popsali historii, druhy SP a věnovali se překladačům DL a GT, které byly předmětem zkoumání v empirické části. Mimo to jsme zmínili rizika, která se s využíváním SP pojí. Dále jsme se věnovali PE – i v tomto případě jsme vymezili základní pojmy, stručně načrtli historii PE a popsali její jednotlivé druhy. Věnovali jsme se i požadavkům kladeným na posteditory a PE ve výuce. V následující části jsme se zaměřili na kvalitu překladu a její měření – pozornost byla věnována zejména TA podle Kathariny Reiss, se kterou jsme pracovali v empirické části; kromě toho jsme popsali různé způsoby měření kvality strojového překladu, a to jak ruční, tak automatické. Na závěr jsme stručně popsali specifika odborných, potažmo populárně naučných textů, kam by se dala zařadit námi analyzovaná kniha.

Empirická část sestávala z hodnocení kvality jednotlivých překladů (inspirovaného modelem Kathariny Reiss) a vyhodnocení evaluace vybraných úryvků, již se zúčastnili studenti/absolventi ÚTRL (porovnávající výstupy s VT) a neodborní čtenáři (pracující pouze s výstupy).

Ukázalo se, že si strojové překladače s populárně naučným textem příliš dobře neporadily. Ačkoliv jsme původně očekávali, že překladače nezvládnou převést idiomatická vyjádření a obecně bude estetická funkce textu oslabena, jednalo se o nejmenší problém strojových výstupů – překlady byly na mnoha místech nesmyslné, obsahovaly zbytečné chyby (špatné uvozovky, přebytečné mezery, agramatické konstrukce). DL sice obsahoval méně chyb, o to hůře však působily.

Toto zjištění nám potvrdily i výsledky získané stran hodnotitelů, obě skupiny hodnotily výstupy DL a GT jako nejméně zdařilé. DL si však vedl lépe v kategorii „plynulost“ a „celková kvalita“ v případě skupiny A a celkově v případě skupiny

B. V kategorii „adekvátnost“ skončil na místě posledním; rozdíl však nebyl v žádné kategorii markantní.

Pro účely monolingvální úplné PE by dle našeho názoru byl vhodnější GT; obecně bychom však tento typ PE nedoporučovali, jelikož – jak jsme již uvedli – se v překladu našla celá řada drobných posunů. Je proto třeba myslet na to, že podobné texty by mohlo být poměrně nebezpečné předkládat čtenářům – posteditované texty totiž neobsahovaly převážnou většinu původních, na první pohled viditelných chyb, a CČ by si tak mohli myslet, že se jedná o překlad zhotovený člověkem. Tím spíše by pak mohli uvěřit všemu, co se v textu píše, ačkoliv na mnoha místech došlo k posunům (byť drobným). Pokud by však přece jen bylo nutné provést monolingvální PE, měla by ji dle našeho názoru provést osoba s potřebnými znalostmi v projednávaném oboru. Toto kritérium je dle našeho názoru důležitější než to, zda bude posteditor ovládat VJ, nebo ne.

Překladatelé (skupina A) i čtenáři laici (skupina B) hodnotili texty v průměru velmi podobně. Na prvních 2 místech se vždy umístila bilingvální PE a monolingvální PE prováděná osobou ovládající VJ (v různém pořadí), na 3. a 4. lidský překlad a monolingvální PE prováděná osobou neovládající výchozí jazyk. Jak jsme však již avizovali, nemyslíme si, že by hrálo nějakou roli, že jedna z posteditorek VJ ovládala.

Vzhledem k tomu, že se LP často umisťoval za PE, mohli bychom se domnívat, že se posteditace vyplatí více než tradiční, lidský překlad. LP, totiž oficiálně vydaný překlad, byl dle našeho názoru nekvalitní a překladatel dost možná využíval strojový překlad více, než bychom čekali.

V dotazníku jsme také zkoumali, zda hodnotitelé dokáží správně odhadnout, v jakém případě se jednalo o strojový, v jakém o posteditovaný a v jakém o lidský překlad. Úspěšnost se v obou skupinách pohybovala okolo 50 %, což bylo poněkud překvapivé – čekali jsme totiž, že rozdíl v úspěšnosti mezi překladateli a běžnými čtenáři bude mnohem vyšší. V případě strojových překladů odhadli anotátoři původ překladu s mnohem vyšší úspěšností.

4.2 Zhodnocení hypotéz

V úvodu jsme také formulovali několik hypotéz, které je nyní třeba potvrdit, nebo vyvrátit.

- 1) Lidský překlad analyzovaného úryvku vykáže lepší hodnocení než překlady posteditované; překlady posteditované zase lepší hodnocení než překlady strojové.

Tato hypotéza nebyla potvrzena. Strojové překlady sice vykazaly horší kvalitu než zbylé výstupy (a to ve všech zkoumaných kategoriích), nicméně lidský překlad nebyl ani jednou skupinou vnímán jako nejkvalitnější – skupina A ho zařadila na 4. místo za všechny PE; skupina B na 3. místo za bilingvní PE a PE prováděnou osobou ovládající VT.

- 2) V rámci PE bude vykazovat lepší kvalitu PE bilingvní oproti těm monolingvním.

Ani tato hypotéza nebyla potvrzena. Skupina A upřednostnila monolingvní PE prováděnou osobou ovládající VJ před bilingvní PE (a to ve všech 3 zkoumaných kategoriích, tj. „adekvátnost“, „plynulost“ i „celková kvalita“); skupina B ohodnotila PE bilingvní jako nejzdařilejší. Je však nutno podotknout, že rozdíl hodnocení monolingvní PE prováděné osobou ovládající VJ a bilingvní PE nebyl ani v jednom ze jmenovaných případů markantní (na rozdíl od rozdílů mezi zbylými kategoriemi).

- 3) V monolingvních PE dojde k více obsahovým posunům než v PE bilingvní.

Tato hypotéza se potvrdila. Ačkoliv se ve většině případů nejednalo o závažné posuny, vykazovaly obě monolingvní PE poměrně hodně drobných posunů, které se při bilingvní PE podařilo opravit.

- 4) V porovnání s laiky budou překladatelé úspěšnější v identifikaci původu překladu.

Ačkoliv jsme očekávali, že profesionálové pohybující se v oboru budou v této disciplíně znatelně úspěšnější než čtenáři laici, tato hypotéza se nepotvrdila. Obě skupiny si totiž vedly podobně. Pokud z hodnocení vynecháme překlad A (jelikož o původu se můžeme pouze dohadovat), trefila se skupina A v 52,7 % případů, skupina B v 51 %; pokud do hodnocení zahrneme i překlad A, trefila se skupina A v 45,5 % případů, skupina B v 47,5 %.

4.3 Limity výzkumu a výhled do budoucna

Z výzkumu nemůžeme vyvozovat obecné závěry pro všechny populárně naučné texty, jelikož se a) jednalo o specifickou doménu a je možné, že by si strojové překladače s jiným tématem dokázaly poradit lépe, b) výzkum jsme provedli na krátkém úseku textu, c) výzkumu se zúčastnilo málo osob, přičemž se ani v případě skupiny A nejednalo o profesionální anotátory, d) zkoumali jsme pouze 1 jazykovou kombinaci, e) zkoumali jsme pouze populárně naučné texty. 3 z 6 zkoumaných výstupů navíc vzhledem k omezeným finančním prostředkům vytvořila autorka této práce.

Z toho důvodu je třeba provést další studie – s jinými druhy textu (a s jiným zaměřením), v jiných kombinacích, s jinou (větší) skupinou hodnotitelů, za využití jiných metod hodnocení kvality. Také by bylo zajímavé sledovat, jak by si s PE (ať už monolingvální, nebo bilingvální) poradily osoby s minimálními znalostmi v oboru, kterému se text věnuje, jelikož se v našem případě obě posteditorky tématu výživa poměrně dosti věnují. Dále by bylo vhodné do výzkumu zahrnout časový aspekt – pro účely práce jsme totiž čas strávený PE neměřili. A v neposlední řadě by také bylo vhodné pojmout výzkum interdisciplinárně a navázat spolupráci s IT experty.

Strojový překlad představuje velmi rychle se rozvíjející oblast a dá se očekávat, že jeho výzkum přinese ještě velké pokroky. Jak jsme však v rámci této diplomové práce zjistili, je stále co zlepšovat a překladatelé zaměřující se na literární překlad se o svou kariéru – zatím – bát nemusí.

5 Bibliografie

5.1 Primární literatura

- KAST, Bas: *Der Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*. München: C. Bertelsmann Verlag, 2018. ISBN: 978-3-570-10319-7.
- KAST, Bas: *Nutriční kompas: bestsellerový průvodce světem zdravého stravování*. NAKLADATELSTVÍ XYZ, 2019. ISBN: 978-80-7597-496-9.

5.2 Sekundární literatura

- *AI pod lupou: bezpečnostní rizika*. In: *Digiskills.cz* [online]. [cit. 2024-06-15]. Dostupné z: <https://www.digiskills.cz/blog/ai-pod-lupou-bezpecnostni-rizika>.
- ANASTASIOU, Dimitra. *Idiom Treatment Experiments in Machine Translation*. Cambridge Scholars Publishing. [online] Cambridge Scholars Publishing, 2010 [cit. 21.6.2024]. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/294737858_Idiom_treatment_experiments_in_machine_translation.
- BAKER, Mona a SALDANHA, Gabriela. *Routledge encyclopedia of translation studies*. Second edition. United Kingdom: Routledge, 2009. ISBN 978-0-203-02911-4.
- *Balastní látky ZVC Dr. Hoffmann*. In: *Dr. Hoffmann*. [cit. 2021-07-08]. Dostupné z: <https://www.drhoffmann.cz/clanky/balastni-latky.html>.
- BOJAR, Ondřej. *Čeština a strojový překlad: Strojový překlad našincům, našinci strojovému překladu*. Praha: Ústav formální a aplikované lingvistiky, 2012. ISBN: 978-80-904571-4-0.
- BOWKER, Lynne. *A Corpus-Based Approach to Evaluating Student Translations*. In: *Translator (Manchester, England)*, S. 183–210 [online]. 2000, roč. 6, č. 2 [cit. 2024-06-24]. ISSN 1355-6509. Dostupné z: <https://doi.org/10.1080/13556509.2000.10799065>.
- BOWKER, Lynne. *Machine translation*. In: *De-Mystifying Translation. 1* [online]. S. 92–110, United Kingdom: Routledge, 2023 [cit. 2024-07-01]. ISBN 978103209244. Dostupné z: <https://doi.org/10.4324/9781003217718-7>.
- CADWELL, Patrik; HU, Ke. *A Comparative Study of Post-editing Guidelines*. In: *Baltic Journal of Modern Computing*, S. 346–353 [online]. 2016, roč. 4, č. 2 [cit. 2024-06-27]. ISSN 2255-8942.
- CENKOVÁ, Veronika. *Kritika překladu – principy, metody, problémy*. Olomouc, 2013 [cit. 29.6.2024]. Diplomová práce. Univerzita Palackého v Olomouci. Dostupné z: theses.cz/id/unyhps/00171810-957509370.pdf.
- CINCAN, Alina; BEJGU, Florin; JOEMAN, Lynda. *[Research] Freelance Translator Survey 2023*. In: *Inbox Translation* [online]. [cit. 2024-06-21]. Dostupné z: <https://inboxtranslation.com/resources/research/freelance-translator-survey-2023/>.

- *Cloud Translation*. In: *Google Cloud* [online]. [cit. 2024-05-31]. Dostupné z: <https://cloud.google.com/translate#overview>.
- ČECHOVÁ, Marie; KRČMOVÁ, Marie; MINAŘOVÁ, Eva. *Současná stylistika*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2008. ISBN 978-80-7106-961-4.
- ČSN ISO 18587 - *posteditovat redigovat*. In: *Informační systém, Uvádění výrobků na trh* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.nlnorm.cz/terminologicky-slovník/189575#id-189575>.
- ČSN ISO 18587 - *překlad*. In: *Informační systém, Uvádění výrobků na trh* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.nlnorm.cz/terminologicky-slovník/189596#id-189596>.
- ČSN ISO 18587 - *úplná posteditace*. In: *Informační systém, Uvádění výrobků na trh* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.nlnorm.cz/terminologicky-slovník/189576#id-189576>.
- ČSN ISO 18587 - *základní posteditace*. In: *Informační systém, Uvádění výrobků na trh* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.nlnorm.cz/terminologicky-slovník/189577#id-189577>.
- ČSN ISO 18587 (761503). In: *Technické normy ČSN* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.technicke-normy-csn.cz/csn-iso-18587-761503-244769.html>.
- *DeepL Pro – bezpečný překlad textů, Word souborů a dalších dokumentů*. In: *DeepL* [online]. [cit. 2024-06-30]. Dostupné z: <https://www.deepl.com/cs/pro>.
- DRUGAN, Joanna. *Quality In Professional Translation: Assessment and Improvement*. Bloomsbury [Academic, An imprint of Bloomsbury Publishing], 2013. ISBN 978-1-4411-4954-1.
- EROMS, Hans-Werner. *Stil und Stilistik. Eine Einführung*. Erich Schmidt Verlag, 2008. ISBN 978-3-503-09823-1.
- FALATKOVÁ, Soňa. *Post-Editing ist nicht nur eine Revision der maschinellen Übersetzung. Ein empirischer Beitrag zu Post-Editing-Kompetenzen in der Sprachkombination Deutsch-Tschechisch*. Brno, 2022 [cit. 21.6.2024]. Diplomová práce. Masarykova univerzita. Dostupné z: https://is.muni.cz/th/zn2a1/dipl_Falatkova.pdf.
- GARCIA, Ignacio. *A brief history of postediting and of research on postediting*. In: *Anglo Saxonica*, S. 295–310 [online]. 2012, roč. 3, č. 3, Special issue on Translations Studies [cit. 2024-07-12]. Dostupné z: https://www.academia.edu/5117314/A_brief_history_of_postediting_and_of_research_on_postediting.
- GU, Jiatao Yong Wang, KYUNGHYUN Cho, and LI, Victor O.K. *Improved Zero-shot Neural Machine Translation via Ignoring Spurious Correlations*. In: *Proceedings of the 57th Annual Meeting of the Association for Computational Linguistics*, S. 1258–1268 [online]. Association for Computational Linguistics: Florence, Italy, 2019 [cit. 2024-07-12]. Dostupné z: <https://aclanthology.org/P19-1121/>.
- HERBIG, Nico; PAL, Santanu; VELA, Mihaela; KRÜGER, Antonio a VAN GENABITH, Josef. *Multi-modal indicators for estimating perceived cognitive load in post-editing of machine translation*. In: *Machine translation*, S. 91–115 [online]. 2019, roč. 33, č. 1/2 [cit. 2024-06-30]. ISSN 0922-6567. Dostupné z: <https://doi.org/10.1007/s10590-019-09227-8>.

- *Hodnocení strojového překladu: Kompletní průvodce*. In: *MachineTranslation.com* [online]. [cit. 2024-06-14]. Dostupné z: <https://www.machinetranslation.com/cs/blog/machine-translation-evaluation-ultimate-guide>.
- HU, Ke; CADWELL, Patrick. *A Comparative Study of Post-editing Guidelines*. In: *Proceedings of the 19th Annual Conference of the European Association for Machine Translation*, S. 346–353 [online]. 2016, [cit. 2024-07-12]. Dostupné z: <https://aclanthology.org/W16-3420/>.
- HUTCHINS, W. John; SOMERS, Harold L. *An Introduction to Machine Translation*. Academic Press, 1992. ISBN: 0-12-362830-X.
- HRÁCH, Ondřej. *Vyhlídky překladatelské profese v éře moderních technologií: interdisciplinární pohled* [online]. Praha, 2020 [cit. 21.6.2024]. Diplomová práce. Univerzita Karlova. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz/handle/20.500.11956/122864>.
- *Chléb mlynářský žitný*. In: *Albert*. [cit. 2024-07-05]. Dostupné z: <https://www.albert.cz/shop/Pekarna-a-cukrarna/Chleb-volny/Tmavy-vicezrnny-a-zitny/Chleb-mlynarsky-zitny/p/27275962>.
- JANSKÝ, Michael. *Strojový překlad*. In: *Překlady Janský* [online]. [cit. 2024-06-30]. Dostupné z: <https://www.prekladyjansky.com/glosar/strojovy-preklad/>.
- KASÍK, Pavel. „*Nečekal jsem, že se toho dožiju!*“ *Profíci žasnou, jak překládá stroj*. In: *Seznam Zprávy* [online]. [cit. 2024-06-15]. Dostupné z: <https://www.seznamzpravy.cz/clanek/necekal-jsem-ze-se-toho-do-ziju-prekladatele-zasnou-co-umi-stroj-156128>.
- *Kdy (ne)využívat strojový překlad*. In: *LinkedIn*. [online]. [cit. 2024-03-25]. Dostupné z: <https://www.linkedin.com/pulse/strojov%C3%BD-p%C5%99eklad-je-dobr%C3%BD-sluha-d%C3%A11-martin-%C5%A1tul%C3%ADk>.
- KOPECKÁ, Klára. *Kategorizace úprav strojového překladu při posteditaci: jazyková kombinace angličtina – čeština* [online]. Praha, 2021 [cit. 21.6.2024]. Diplomová práce. Univerzita Karlova. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz/handle/20.500.11956/148149>.
- KOPONEN, Maarit. *Translation revision and post-editing industry practices and cognitive processes*. London: Routledge, 2021. ISBN 1-00-309696-4.
- KRČMOVÁ, Marie. *Odborný styl*. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. [cit. 2024-07-11]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/ODBORN%C3%9D%20STYL>.
- MACHÁČEK, Matouš. *Metriky pro optimalizaci modelů strojového překladu* [online] Praha, 2012 [cit. 2024-07-12]. Bakalářská práce. Univerzita Karlova. Dostupné z: https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/40015/BPTX_2010_1_0_259034_0_89328.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- MATUSOV, Evgeny. *The Challenges of Using Neural Machine Translation for Literature*. In: *Proceedings of the qualities of literary machine translation*, S. 10–19 [online]. European Association for Machine Translation: Dublin, Ireland, 2019 [cit. 2023-07-12]. Dostupné z: <https://aclanthology.org/W19-7302.pdf>.

- MELBY, Alan K.; WARNER, C. Terry. *The Possibility of language: a discussion of the nature of language, with implications for human and machine translation*. Amsterdam: Benjamins, 1995. ISBN 1-55619-695-4.
- MUNDAY, Jeremy; BLAKESLEY, Jacob a PINTO, Sara Ramos. *Introducing translation studies: theories and applications*. Fifth edition. London, England: Routledge, 2022. ISBN 1-000-53385-9.
- *Neuronová síť DeepL nyní umí česky. Je lepší než GT nebo Microsoft Translator?* In: *Digiskills.cz* [online]. [cit. 2024-06-15]. Dostupné z: <https://www.digiskills.cz/blog/neuronova-sit-deepl-nyni-umi-cesky-je-lepsi-nez-google-translate-nebo-microsoft-translator>.
- NORD, Christiane. *Textanalyse und Übersetzen: Textanalyse und Übersetzen: theoretische Grundlagen, Methode und didaktische Anwendung einer übersetzungsrelevanten Textanalyse*. 4. überarbeitete Aufl. Tübingen: Julius Groos Verlag, 2009. ISBN 978-3-87276-868-1.
- NOVÁKOVÁ, Anna. *Strojový a lidský překlad literatury pro děti: hodnocení kvality překladu ve směru z němčiny do češtiny* [online]. Praha, 2023 [cit. 2024-06-21]. Diplomová práce. Univerzita Karlova. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz/handle/20.500.11956/185557>.
- *Od teorie k akci: Jak efektivně využívat AI*. In: *Digiskills.cz* [online]. [cit. 2024-06-24]. Dostupné z: <https://www.digiskills.cz/blog/od-teorie-k-akci-jak-efektivne-vyuzivat-ai>.
- O'BRIEN, Sharon. *Teaching Post-Editing: A Proposal for Course Content*. In *Proceedings of the 6th EAMT Workshop: Teaching Machine Translation* [online]. European Association for Machine Translation: Manchester, England, 2002 [cit. 2024-07-12]. Dostupné z: https://www.academia.edu/1160352/Teaching_Post_Editing_A_Proposal_for_Course_Content.
- O'BRIEN, Sharon. *Towards predicting post-editing productivity*. In: *Machine Translation*, S. 197–215 [online]. 2011, roč. 25, č. 3 [cit. 2024-07-12]. Dostupné z: <https://doi.org/10.1007/s10590-011-9096-7>.
- PETKEVIČ, Vladimír. *Komputační lingvistika*. In: *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. [cit. 2024-07-01]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/KOMPUTA%C4%8CN%C3%8D%20LINGVISTIKA>.
- POIBEAU, Thierry. *Machine translation*. Cambridge, Massachusetts: The MIT Press, 2017. ISBN 0-262-34245-6.
- POPOVIČ, Anton. *Teória umeleckého prekladu: Aspekty textu a literárnej metakomunikácie*. Druhé prepracované a rozšírené vydanie. Bratislava: Tatran, 1975.
- *Předměty; Nástroje CAT, strojový překlad a lokalizace*. In: *Studijní informační systém*. [online]. [cit. 2024-06-26]. Dostupné z: <https://is.cuni.cz/studium/predmety/index.php?do=predmet&kod=AMP00003>.
- *Předměty; Počítačem podporovaný překlad*. In: *Studijní informační systém*. [online]. [cit. 2024-06-26]. Dostupné z: <https://is.cuni.cz/studium/predmety/index.php?do=predmet&kod=ASPPP001>.
- *přejít se*. In: *Internetová jazyková příručka*. [cit. 2024-07-05]. Dostupné z: <https://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=p%C5%99ej%C3%ADst>.
- *Překladač*. In: *Slovník spisovného jazyka českého* [online]. [cit. 2024-06-24]. Dostupné z:

- <https://ssjc.ujc.cas.cz/search.php?hledej=Hledat&heslo=p%C5%99eklada%C4%8D&sti=EMPTY&where=hesla&hsubstr=no>.
- *Překladač (podstatné jméno)*. In: *Slovo v kostce. Český národní korpus* [online]. [cit. 2021-07-11]. Dostupné z: korpus.cz/slovo-v-kostce/search/cs/překladač?pos=N&lemma=překladač.
 - *Překlad dokumentů a webů*. In: *Nápověda GT* [online]. [cit. 2024-05-31]. Dostupné z: <https://support.google.com/translate/answer/2534559?hl=cs&co=GENIE.Platform%3DDesktop>.
 - *Pre-editing and post-editing (MT)*. In: *UNIVERSITÉ DE GENÈVE* [online]. [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://www.unige.ch/fti/en/faculte/departements/dtim/recherches/ta/>.
 - Redakce PCW. *DeepL, CUBBIT, Lingea... Jaké jsou alternativy k překladači od Google?* In: *Computerworld* [online]. [cit. 2024-06-24]. Dostupné z: computerworld.cz/clanky/deepl-cubbit-lingea-jake-jsou-alternativy-k-prekladaci-od-google/.
 - REIß, Katharina: *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik: Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen*. München: Max Hueber Verlag, 1986. ISBN: 3-19-006717-1.
 - ŘEHOŘOVÁ, Klára. *Komparace výstupů z veřejně dostupných překladačů ve směru němčina čeština* [online]. Praha, 2022 [cit. 2024-06-21]. Diplomová práce. Univerzita Karlova. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz/handle/20.500.11956/171566>.
 - SNELL-HORNBY, Mary. *The turns of translation studies: new paradigms or shifting viewpoints?* [online]. Amsterdam: Benjamins, 2006. ISBN 90-272-1674-6 Dostupné z: https://joinuchannel.wordpress.com/wp-content/uploads/2011/05/mary_snell-hornby_-_the_turns_of_translation_studies.pdf.
 - STRAKOVÁ, Jana, Milan STRAKA, Jan HAJIČ a Martin POPEL. *Hluboké učení v automatické analýze českého textu*. In: *Slovo a slovesnost*, S 306–327. Praha: Melantrich, 12.2019, 80(4). ISSN 0037-7031. Dostupné také z: <https://asjournals.lib.cas.cz/slovoaslovesnost/article/uuid:d88c9623-3ee3-43ef-b59e-3290b3c78273>.
 - SVOBODA, Tomáš. *Kapitoly z překladačské praxe: Odborný překlad mezi němčinou a češtinou*. Univerzita Karlova, Filozofická fakulta: Praha, 2012. ISBN 978-80-7308-407-3.
 - SVOBODA, Tomáš. *Budoucnost jazykových profesí: Překlady textů v době „rozšířené reality“*. In: *Cizí jazyky pro život. Sborník příspěvků mezinárodních konferencí k podpoře vícejazyčnosti*. S. 38–40 [online]. Národní institut pro další vzdělávání, 2014 [cit. 2024-06-21]. Dostupné z: https://www.academia.edu/11956003/Budoucnost_jazykov%C3%BDch_profes%C3%AD_P%C5%99eklady_text%C5%AF_v_dob%C4%9B_roz%C5%A1%C3%AD%C5%99en%C3%A9_reality.
 - SVOBODA, Tomáš. *The state of the (trade and) art in translation: PEMT automation, MT, and the future*. In: *European Union, European Parliament, Translation services in the digital world. A sneakpeek into the (near) future*, S. 106–119 [online]. Luxembourg, 2018 [cit. 2024-06-21]. Dostupné z: [\(PDF\) The state of the \(trade and\) art in translation: PEMT automation, MT, and the future | Tomáš Svoboda - Academia.edu](#).

- SVOBODA, Tomáš; SCHWARZ, Šimon. *Od přístupu bez restrikcí po tužku a papír: posteditace strojového překladu v překladatelsky zaměřeném studiu [From unrestricted access to pencil and paper: machine translation post-editing in translation classes]*. In: *Acta Universitatis Carolinae Philologica*, S. 83–107 [online], č. 2. Praha: Univerzita Karlova – Nakladatelství Karolinum, 2023. Dostupné též z: [Phil_2023_2_0083.pdf](https://phil.2023.2.0083.pdf) (karolinum.cz).
- SVOBODA, Tomáš. *[Rozhovor o kurzu zaměřeném na posteditaci strojového překladu]*. E-mailová komunikace. 2024-07-15 11:23.
- TENNEY, Merle D. *Machine translation, machine-aided translation, and machine-impeded translation*. In: LAWSON, Veronica (editor). *Tools for the trade: Translating and the Computer 5*, S. 105–113 [online]. London: Aslib, 1983 [cit. 21.6.2024]. Dostupné z: <https://aclanthology.org/1983.tc-1.13>.
- VARDARO, Jennifer; SCHAEFFER, Moritz a HANSEN-SCHIRRA, Silvia. *Comparing the Quality of Neural Machine Translation and Professional Post-Editing*. IEEE, 2019. ISBN 9781538682128. ISSN 2472-7814. Dostupné z: <https://doi.org/10.1109/QoMEX.2019.8743218>.
- *Vláknina balast*. In: *Google vyhledávač*. [cit. 2021-07-08]. Dostupné z: https://www.google.com/search?q=v%C3%A1knina+balast&rlz=1C1SQJL_csCZ915CZ915&oq=v%C3%A1knina+balast&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRifBTIHCAIQIRifBTIHCAMQIRifBTIHCAQQIRifBTIHCAUQIRifBTIHCA YQIRifBTIHCAcQIRifBTIHCAgQIRifBTIHCAkQIRifBdIBCjMwNzE0ajBqMTWoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8.
- *What is Machine Translation Gisting?* In: *United Language Group* [online]. [cit. 2024-06-25]. Dostupné z: <https://www.unitedlanguagegroup.com/blog/what-is-machine-translation-gisting>.
- *Why DL?* In: *DeepL* [online]. [cit. 2024-06-24]. Dostupné z: <https://www.deepl.com/cs/whydeepl>.
- ZEHNALOVÁ, Jitka et al. *Kvalita a hodnocení překladu: Modely a aplikace*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2015. ISBN: 978-80-244-479.
- *„přerušovaný půst“* In: *Google vyhledávač*. [cit. 2021-07-08]. Dostupné z: www.google.com/prerusovanyypust
- *-oid*. In: *Wiktionary*. [online]. [cit. 2024-07-05]. Dostupné z: <https://de.wiktionary.org/wiki/-oid>.

6 Seznam tabulek, grafů a obrázků

6.1 Seznam tabulek

Tabulka 1	34
Tabulka 2	97
Tabulka 3	98
Tabulka 4	99
Tabulka 5	103
Tabulka 6	106
Tabulka 7	107
Tabulka 8	108
Tabulka 9	111
Tabulka 10	112
Tabulka 11	113
Tabulka 12	114
Tabulka 13	114
Tabulka 14	115

6.2 Seznam grafů

Graf 1	36
Graf 2	95
Graf 3	95
Graf 4	96
Graf 5	100
Graf 6	103
Graf 7	104
Graf 8	104
Graf 9	104
Graf 10	105
Graf 11	109
Graf 12	115

6.3 Seznam obrázků

Obrázek 1	35
Obrázek 2	93
Obrázek 3	97

7 Přílohy

Přílohy č. 1 a 2 jsou nahrány zvlášť jako příloha, jelikož nesmí být zveřejněny. Zbylé přílohy (tj. č. 3–10) jsou veřejně přístupné, proto jsou v elektronické podobě nahrány přímo k textu práce.

Příloha č. 1

Příloha č. 2

Příloha č. 3

Milé anotátorky, milí anotátoři,
předem Vám děkuji, že jste si udělali čas na výzkum prováděný v rámci mé diplomové práce. (Název práce mohu sdělit až po dokončení hodnocení a vyplnění dotazníku.)

Ještě než přejdeme k samotnému výzkumu, zde je pár instrukcí. Věnujte jim, prosím, zvýšenou pozornost.

V příloze e-mailu jste obdrželi excelový soubor obsahující vybrané úryvky z knihy *Der Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung* a spolu s ním 6 různých překladů.

Úryvky jsou rozděleny do segmentů. Každý segment odpovídá 1 políčku v tabulce. Vaším úkolem bude porovnat jednotlivé segmenty, a to ve 3 kategoriích:

- 1) adekvátnost – hodnocení obsahu (Do jaké míry byl v překladu zachován význam?);
- 2) plynulost – hodnocení formy (Jak plynule zní text v cílovém jazyce?);
- 3) celková kvalita – jak na Vás působí překlad (segment) celkově.

Konkrétně budete hodnotit jednotlivé překlady číslicí od 1 do 5, jako ve škole. Číslo 1 tedy představuje nejlepší možné hodnocení, číslo 5 nejhorší. Vždy, prosím, využijte celé číslo. Při hodnocení vycházejte z předpokladu, že český překlad by měl být vydán pro české čtenáře, kteří se kromě rozdílné řeči nijak zásadně neodlišují od čtenářů originálu.

Postup

Stáhněte si excelový soubor, který jste obdrželi v příloze e-mailu. Soubor je označen kódem, který využijete později při vyplňování dotazníku, aby mohlo dojít k propojení odpovědí.

V prvním sloupci naleznete originál, v následujících sloupcích vyhotovené překlady. Za každým překladem následují 3 prázdné sloupečky (adekvátnost, plynulost, celková kvalita), do kterých budete zapisovat hodnocení.

Zaslání zpět

Vyplněný soubor uložte pod původním jménem a zašlete ho na e-mailovou adresu kata.kadlecova2@gmail.com do 8. 6. (včetně).

Pokud potřebujete uznat hodnocení jako praxi, připište mi do e-mailu krátkou poznámku.

Vyplnění dotazníku

Po odeslání vyplněného souboru (dřív ne), prosím, ještě vyplňte krátký dotazník, který najdete pod [tímto odkazem](#) – vyplnění by Vám nemělo zabrat déle než 10

minut. Pokud je to možné, zkuste dotazník vyplnit hned po zaslání, dokud máte texty v živé paměti.

Vaše hodnocení a odpovědi budou použity pouze pro účely vyhotovení diplomové práce a nebudou nijak spojovány s Vaší osobou. Účast na výzkumu je dobrovolná a můžete ji kdykoliv přerušit. Pokud budete mít jakékoliv dotazy, můžete mě kontaktovat na e-mailové adrese kata.kadlecova2@gmail.com.

Předem děkuji za spolupráci.

Kateřina Kadlecová

Příloha č. 4 (černobíle)

ORIGINÁL	A	A D.	P L.	C K.	B	A D.	P L.	C K.	C	A D.	P L.	C K.	D	A D.	P L.	C K.	E	A D.	P L.	C K.	F	A D.	P L.	C K.
Erstens enthält die ganze Frucht mehr Nährstoffe. Zweitens gelangt der Zucker aufgrund der intakten Struktur mit Ballaststoffen weniger schnell in unseren Kreislauf (denken Sie auch an andere Substanzen, wie das Phlorizin, das sich beim Apfel besonders in der Schale befindet). Drittens verführt ein Apfel oder eine Orange nicht so leicht zum Überkonsum. Gepresst kann ich mit Vergnügen acht »Äpfel« oder »Orangen« in einem Ruck runterspülen.	Za prvé, celý plod obsahuje více živin. Za druhé, cukr se na základě neporušené struktury dostává díky balastním látkám pomaleji do našeho krevního oběhu (pamatujte také na jiné substance jako florizin, který se nachází především v jablečné slupce). Za třetí, jablko nebo pomeranč tolik nespívá k přejídání. V lisované podobě s chutí naráz vypijete i osm „jablek“ nebo „pomerančů“.				Za prvé, celé ovoce obsahuje více živin. Za druhé, díky neporušené struktuře s vlákninou se cukr dostává do našeho systému pomaleji. (Vzpomeňte i na další látky, jako je florizin, který se nachází zejména ve slupce jablek.) Za třetí, jablko nebo pomeranč tolik nepodporují nadměrnou konzumaci, kdežto jako šťávu můžeme velmi snadno „vypít“ osm jablek nebo pomerančů najednou.				Za prvé, celé ovoce obsahuje více živin. Za druhé, díky neporušené struktuře s vlákninou se cukr dostává do našeho systému pomaleji (vzpomeňte i na další látky, jako je florizin, který se nachází zejména ve slupce jablek). Za třetí, jablko nebo pomeranč nepodporují nadměrnou konzumaci snadno. Po zmáčknutí mohou s radostí spláchnout osm „jablek“ nebo „pomerančů“ najednou.				Za prvé, celé ovoce obsahuje více živin. Za druhé, díky neporušené struktuře s vlákninou se cukr dostává do našeho systému pomaleji (vzpomeňte i na další látky, jako je florizin, který se nachází zejména ve slupce jablek). A za třetí, jablko nebo pomeranč snadno nepřispívají k nadměrné konzumaci. Po vymačkání mohou naopak snadno „spláchnout“ osm „jablek“ nebo „pomerančů“ najednou.				Vylisovaná šťáva obsahuje méně živin a kromě toho během lisování dochází k narušení struktury vlákniny, kvůli čemuž se obsažený cukr vstřebává do krve rychleji. (Vzpomeňte i na další látky, jako je florizin, který najdeme hlavně ve slupce jablek.) Jablko a pomeranč navíc nepodporují nadměrnou konzumaci. Zato vylisovaných jablek nebo pomerančů můžeme bez problémů „vypít“ hned 8 na jeden hlt.				Za prvé, celé ovoce obsahuje více živin. Za druhé se cukr dostává do našeho krevního oběhu méně rychle díky neporušené struktuře s vlákninou (myslete i na další látky, jako je například chlorizin, který se v případě jablka nachází zejména ve slupce). Za třetí, jablko nebo pomeranč nás nespívá k nadměrné konzumaci. Když mě někdo zmáčkne, klidně snědl osm "jablek" nebo "pomerančů" najednou.			

<p>2. Grad der Verarbeitung. Je mehr wir ein Lebensmittel in seiner ursprünglichen, natürlichen Form zu uns nehmen, desto günstiger ist das für uns (Ausnahme: Beim Schneiden und Kochen beziehungsweise Erhitzen von dem einen oder anderen Gemüse werden die darin enthaltenen heilsamen Pflanzenstoffe mitunter gerade erst dadurch herausgelöst und unserem Körper zugänglich gemacht, das ist zum Beispiel der Fall bei dem roten Farbstoff Lycopin in Tomaten) ¹⁸⁰. Besonders relevant in diesem</p>	<p>2. Stupeň zpracování. Čím více určitou potravinu konzumujeme v její původní, přirozené podobě, tím blahodárněji na nás působí (výjimka: Při krájení a vaření, případně ohřívání toho či onoho druhu zeleniny se teprve těmito procesy uvolňují rostlinné látky, které zelenina obsahuje, a zpřístupňují se tak našemu tělu; platí to například o červeném barvivu lykopen obsaženém v rajčatech)¹⁸⁰. Obzvláště významné je v této souvislosti zpracování obilí. Proto existuje, jak uvidíme, obrovský rozdíl</p>		<p>2. Stupeň zpracování. Čím více potravin sníme v jejich původní, přirozené podobě, tím je to pro nás lepší. (Výjimka: krájením, vařením a ohříváním některých druhů zeleniny se do našeho těla uvolňují léčivé rostlinné látky, je tomu tak například v případě červeného barviva lykopenu v rajčatech.¹⁸⁰) V této souvislosti je zvláště důležité zpracování obilí. Jak ještě uvidíme, mezi celozrnným chlebem, celozrnným chlebem z jemně mleté mouky</p>		<p>2. Stupeň zpracování . Čím více potravin sníme v původní, přirozené podobě, tím je pro nás levnější (výjimka: při krájení a vaření nebo ohřívání té či oné zeleniny se někdy do našeho těla jen uvolní léčivé rostlinné látky, které obsahuje, tj. je tomu například v případě červeného barviva lykopenu v rajčatech) ¹⁸⁰. V této souvislosti je zvláště důležité zpracování obilí. Takže, jak uvidíme, mezi celozrnným chlebem, jemně mletým celozrnným chlebem a bílým</p>		<p>2. Stupeň zpracování. Čím více potravin sníme v původní, přirozené podobě, tím je to pro nás lepší (výjimka: při krájení a vaření nebo ohřívání některých druhů zeleniny se do našeho těla jen uvolní léčivé rostlinné látky, které obsahují; tak je tomu například v případě červeného barviva lykopenu v rajčatech).¹⁸⁰ V této souvislosti je zvláště důležité zpracování obilí. To znamená, jak uvidíme níže, že mezi celozrnným chlebem, jemně mletým celozrnným chlebem a bílým</p>		<p>2. stupeň zpracování. Čím méně se potravina zpracovala, tím je to pro nás lepší. (Výjimku představují některé druhy zeleniny, které je nutné nakrájet a uvařit, respektive zahřát, aby se vůbec obsažené léčivé látky mohly uvolnit a vstřebat do těla; to platí například v případě červeného barviva lykopenu v rajčatech.¹⁸⁰) V této souvislosti je velmi důležité zpracování obilí. Jak ještě uvidíme, mezi celozrnným chlebem s celými zrny, celozrnným</p>	<p>2. stupeň zpracování. Čím více konzumujeme potravinu v její původní, přirozené podobě, tím je pro nás prospěšnější (výjimka: při krájení a vaření nebo zahřívání té či oné zeleniny se někdy uvolňují a zpřístupňují našemu tělu prospěšné rostlinné látky v ní obsažené, to je například případ červeného barviva lykopenu v rajčatech). ¹⁸⁰. Zpracování obilovin je v této souvislosti obzvláště důležité. Jak uvidíme, je například velký rozdíl mezi chlebem</p>
--	---	--	---	--	--	--	---	--	---	---

<p>Zusammenhang ist die Verarbeitung von Getreide. So gibt es, wie wir sehen werden, einen himmelweiten Unterschied zwischen einem Brot mit ganzen Körnern, einem fein gemahlene Vollkornbrot und Weißbrot.</p>	<p>mezi chlebem obsahujícím celá zrna, celozrnným chlebem s jemně mletými zrny a bílým chlebem.</p>		<p>a bílým chlebem je velký rozdíl.</p>		<p>chlebem je velký rozdíl.</p>		<p>chlebem je velký rozdíl.</p>		<p>chlebem z jemně mleté mouky a bílým chlebem je obrovský rozdíl.</p>		<p>s celými zrny, jemně mletým celozrnným chlebem a bílým chlebem.</p>	

<p>Beispiel Reis: Der erwähnte weiße Basmati-Reis ist zwar ballaststoffarm. Immerhin aber gibt Basmati-Reis seine Kohlenhydrate relativ langsam an unser Blut ab, im Vergleich zu etwa Jasmin-Reis, dessen Kohlenhydrate fast mit Lichtgeschwindigkeit in unser Blut schießen. Das heißt, auch wenn Basmati-Reis nicht ideal ist, so ist er doch empfehlenswerter als Jasmin-Reis.</p>	<p>Jako příklad uvedu rýži: Zmíněná bílá rýže basmati má sice nízký podíl balastních látek, ale přesto předává své sacharidy do naší krve poměrně dlouho – především ve srovnání kupříkladu s jasmínovou rýží, jejíž sacharidy nám tryskají do krve téměř rychlostí světla. To znamená, že ačkoli rýže basmati není ideální, je pořád doporučenější než jasmínová rýže.</p>		<p>Příkladem je rýže: zmíněná bílá rýže basmati má nízký obsah vlákniny. Sacharidy se z ní uvolňují do krve poměrně pomalu, ve srovnání například s jasmínovou rýží, ze které se sacharidy uvolňují téměř rychlostí světla. To znamená, že i když rýže basmati není ideální, stále se doporučuje více než rýže jasmínová.</p>		<p>Příklad rýže: Zmíněná bílá rýže basmati má nízký obsah vlákniny. Alespoň basmati rýže uvolňuje své sacharidy do naší krve poměrně pomalu, ve srovnání například s jasmínovou rýží, jejíž sacharidy nám vystřelují do krve téměř rychlostí světla. To znamená, že i když rýže basmati není ideální, stále se doporučuje více než jasmínová rýže.</p>		<p>Příklad s rýží: Zmíněná bílá rýže basmati má nízký obsah vlákniny, nicméně alespoň tento druh rýže uvolňuje sacharidy do krve poměrně pomalu, ve srovnání například s jasmínovou rýží, jejíž sacharidy nám vystřelují do krve téměř rychlostí světla. I když tedy rýže basmati není ideální, stále je lepší volbou než jasmínová rýže.</p>		<p>Tak například rýže: již zmíněná bílá rýže basmati sice obsahuje málo vlákniny, ale sacharidy se z ní do krve uvolňují poměrně pomalu – alespoň ve srovnání s jasmínovou rýží, z té sacharidy vystřelují do krve téměř rychlostí světla. I když basmati rýže není ideální, doporučuje se spíše než rýže jasmínová.</p>		<p>Například rýže: výše zmíněná bílá rýže basmati má nízký obsah vlákniny. Ale rýže basmati alespoň uvolňuje své sacharidy do krve relativně pomalu ve srovnání například s jasmínovou rýží, jejíž sacharidy vystřelují do krve téměř rychlostí světla. To znamená, že i když rýže basmati není ideální, lze ji doporučit více než jasmínovou rýži.</p>	
--	---	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--

das ganze Korn verwendet oder ob man es ausmahlt und die meisten Nährstoffe entfernt.																																						

nebo jinou obilovinu.

a většina živin je z něj odstraněna.

<p>Weißbrot dagegen vereint alle negativen Aspekte: Es ist hüllenlos, nährstoffarm und fein gemahlen. Wenn man so will, verkörpert Weißbrot eines der zentralen Probleme unserer »Wohlstandsernährung«, das darin besteht, dass uns diese »Ernährung« zugleich über- und unterernährt zurücklässt. Es fehlt uns ja nicht an schierer Energie, die bekommen wir zur Genüge.</p>	<p>Světlý chléb v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: Je bez obalu, má nízký podíl živin a je jemně mletý. Můžeme to nahlížet i tak, že světlý chléb zosobňuje jeden z hlavních problémů našeho „blahobytného způsobu stravování“, který tkví v tom, že „strava“ nás zanechává přesycené a podvyživené zároveň. Rozhodně nám nechybí energie, té se nám dostává nadbytek.</p>		<p>Bílé pečivo v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: zrno bez obalu, málo živin, jemně mletou mouku. Bílý chléb ztělesňuje jeden z ústředních problémů „diety blahobytu“ – tato „dieta“ totiž stojí jak za tloušťkou, tak za podvýživou. Energie nám sama o sobě nechybí, té máme dostatek.</p>		<p>Bílé pečivo v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: nemá obal, má málo živin a je jemně mleté. Chcete-li, bílý chléb ztělesňuje jeden z ústředních problémů naší „diety prosperity“, a to, že tato „dieta“ nás zanechává jak nadměrně tak podvyživené. Čistá energie nám nechybí, máme jí dostatek.</p>		<p>Bílé pečivo v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: zrno nemá obal, má málo živin a je jemně mleté. Dá se říct, že bílý chléb ztělesňuje jeden z ústředních problémů naší „stravy prosperity“, a to že máme z této stravy zároveň nadváhu, ale zároveň jsme podvyživení. Čistá energie nám nechybí, té máme dostatek.</p>		<p>Bílé pečivo v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: použitá mouka je jemně mletá, tudíž chudá na živiny a bez prospěšné bariéry. Dá se říct, že bílý chléb ztělesňuje jeden z ústředních problémů „diety blahobytu“, kvůli níž jsme přejedení a podvyživení zároveň. Energie nám nechybí, té máme dostatek.</p>		<p>Bílý chléb v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: Je bez kůže, s nízkým obsahem živin a jemně mletý. Chcete-li, bílý chléb ztělesňuje jeden z hlavních problémů naší "bohaté stravy", a to, že nás tato "strava" přecpává a zároveň podvyživuje. Samotná energie nám nechybí, té máme dostatek.</p>	
--	--	--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--

<p>1. Essen Sie echtes Essen Die erste, wichtigste Regel lautet: Essen Sie möglichst unverarbeitete Nahrungsmittel. Sprich, alles, was direkt aus der Natur kommt. Alles, was ohne Zutatenliste auskommt, meist sogar - von Hülsenfrüchten, Nüssen, Samen und Kräutern einmal abgesehen - ohne Verpackung. Jedes Gemüse also, jedes Obst. In moderateren Mengen auch Fisch und Fleisch. Manche nennen es echtes Essen, real food. In erster Linie ist es das, worauf Sie im Supermarkt gleich beim Eingang treffen.</p>	<p>1. Jezte opravdové jídlo První a nejdůležitější pravidlo zní: Jezte pokud možno nezpracované potraviny, tedy vše, co pochází přímo z přírody. Všechno, co si vystačí bez seznamu přísad, většinou dokonce – odhlédneme-li od luštěnin, ořechů, semen a bylin – bez obalů. Tedy jakákoli zelenina a ovoce. V menším množství i ryby a maso. Mnozí tomu říkají skutečné jídlo, real food. Většinou na ně narazíme v supermarketu hned u vchodu. Nebo se nabízí na klasickém trhu.</p>			<p>1. Jezte skutečné jídlo První nejdůležitější pravidlo zní: jezte co nejméně zpracované potraviny. Tedy vše, co pochází přímo z přírody. Cokoli, co nemá seznam ingrediencí a většinou je – kromě luštěnin, ořechů, semínek a bylinek – bez obalu. Takže všechny druhy zeleniny a ovoce. V přiměřeném množství také ryby a maso. Někdo tomu říká skutečné jídlo. V první řadě se jedná o potraviny, na které narazíte v supermarketu hned u vchodu, nebo o potraviny, které se</p>		<p>1. Jezte skutečné jídlo První, nejdůležitější pravidlo zní: Jezte co nejvíce nezpracované potraviny. Tedy vše, co pochází přímo z přírody. Cokoli, co nemá seznam ingrediencí, a většinou – kromě luštěnin, ořechů, semínek a bylinek – bez obalu. Takže každá zelenina, každé ovoce. Také ryby a maso v přiměřeném množství. Někdo tomu říká skutečné jídlo. V první řadě je to to, na co narazíte v supermarketu hned u vchodu. Nebo co se nabízí k prodeji na klasické tržnici.</p>		<p>1. Jezte opravdové jídlo První nejdůležitější pravidlo zní: Jezte co nejméně zpracované potraviny. Tedy vše, co pochází přímo z přírody. Cokoli, co nemá seznam ingrediencí, a většinou – kromě luštěnin, ořechů, semínek a bylinek – je bez obalu. Takže všechny druhy zeleniny a ovoce. V přiměřeném množství také ryby a maso. Mohli bychom to nazvat skutečným či opravdovým jídlem. Jedná se především o to, na co narazíte v supermarketu hned u vchodu. Nebo co lze koupit na klasické tržnici.</p>		<p>1. Jezte skutečné jídlo První, nejdůležitější pravidlo zní: jezte co nejméně zpracované potraviny. Jinými slovy vše, co pochází přímo z přírody; potraviny, které nemají žádný seznam ingrediencí a většinou ani – s výjimkou luštěnin, ořechů, semínek a bylinek – žádný obal. Takže jezte veškerou zeleninu a ovoce, v přiměřeném množství také ryby a maso. Někdo tomu říká „real food“ – skutečné jídlo. V první řadě se jedná o potraviny, které najdete na klasické tržnici</p>		<p>1. Jezte skutečné potraviny První a nejdůležitější pravidlo zní: Jezte co nejvíce nezpracovaných potravin. Jinými slovy, vše, co pochází přímo z přírody. Vše, co je bez seznamu složek, většinou dokonce - s výjimkou luštěnin, ořechů, semínek a bylinek - bez obalu. Tedy každá zelenina, každé ovoce. V umírněném množství také ryby a maso. Někteří tomu říkají skutečné jídlo. Především je to to, na co narazíte v supermarketu hned u vchodu. Nebo to, co je v nabídce na tradičním trhu.</p>			
--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	---	--	---	--	--	--

Oder das, was auf einem klassischen Markt feilgeboten wird.				prodávají na klasické tržnici.																																		

Oder das, was auf einem klassischen Markt feilgeboten wird.

prodávají na klasické tržnici.

nebo v supermarketu hned u vchodu.

<p>Man könnte diese Regel wie folgt handlungsorientiert umformulieren: Kochen Sie. Klar, selber aus frischen Lebensmitteln etwas Gutes zubereiten kostet Zeit (die Sie dann allerdings durch ein längeres und fitteres Leben wieder zurückgewinnen). Und ja, es ist leichter, eine Fertiggpizza in den Ofen zu schieben. Andererseits: Einen frischen Fisch in den Ofen zu schieben ist so viel aufwendiger dann auch wieder nicht. Ich finde in der Hinsicht die diversen Fertigsalate, die viele</p>	<p>Toto pravidlo bychom mohli s orientací na akci přeformulovat takto: Vařte. Jistě, uvařit něco dobrého i z čerstvých potravin vyžaduje čas (který se vám pak ovšem vrátí v podobě delšího a zdravějšího života). A ano, strčit do trouby hotovou pizzu je snazší. Na druhou stranu, strčit do trouby čerstvou rybu není zase o moc pracnější. V tomto ohledu pokládám za velmi praktické různé hotové saláty, které dnes nabízejí mnohé supermarkety, stejně jako nakrájenou zeleninu, ačkoli obojí moc dlouho nevydrží.</p>				<p>Toto pravidlo byste mohli přeformulovat následovně: vařte. Připravit něco dobrého z čerstvých potravin samozřejmě vyžaduje čas (který pak získáte zpět delším a lepším životem). A ano, je jednodušší dát do trouby mraženou pizzu. Dát do trouby čerstvou rybu není na druhou stranu o tolik složitější. V tomto ohledu považuji za velmi praktické různé hotové saláty, které dnes nabízí mnoho supermarketů, stejně jako předem nakrájenou zeleninu, i když ani jedno bohužel dlouho nevydrží.</p>				<p>Toto pravidlo byste mohli přeformulovat akčním způsobem takto: Vařte. Připravit něco dobrého sami z čerstvých potravin samozřejmě vyžaduje čas (který pak získáte zpět delším a zdatnějším životem). A ano, je jednodušší dát hotovou pizzu do trouby. Na druhou stranu dát čerstvou rybu do trouby není o tolik složitější. V tomto ohledu považuji za velmi praktické různé hotové saláty, které dnes nabízí mnoho supermarketů, stejně jako předem nakrájenou zeleninu, i když ani jeden z nich bohužel dlouho nevydrží.</p>				<p>Toto pravidlo bychom mohli aktivnějším způsobem přeformulovat takto: Vařte. Připravit si něco dobrého z čerstvých potravin samozřejmě vyžaduje čas (který však později získáte zpět delším a výkonnějším životem). A ano, je jednodušší dát do trouby hotovou pizzu. Na druhou stranu dát tam čerstvou rybu není o tolik složitější. V tomto ohledu považuji za velmi praktické různé hotové saláty, které dnes nabízí mnoho supermarketů, stejně jako předem nakrájenou zeleninu, ačkoli ani jedno</p>				<p>Výše uvedené pravidlo bychom mohli do praxe přeformulovat takto: vařte. Jasně, připravit si něco dobrého z čerstvých potravin samozřejmě zabere čas (který se vám ale vrátí zpět delším a zdravějším životem). A ano, je jednodušší dát mraženou pizzu do trouby, ale na druhou stranu dát do trouby čerstvou rybu není zase o tolik složitější. V tomto ohledu považuji za velmi praktické různé předpřipravené směsi salátů a předkrájenou zeleninu, které dnes nabízí celá řada supermarketů, i když ani jedno bohužel dlouho nevydrží.</p>				<p>Toto pravidlo by se dalo přeformulovat akčně takto: Cook. Připravit si něco dobrého z čerstvých potravin samozřejmě vyžaduje čas (který pak získáte zpět delším a zdravějším životem). A ano, je jednodušší dát do trouby hotovou pizzu. Na druhou stranu dát do trouby čerstvou rybu není o tolik časově náročnější. V tomto ohledu považuji za docela praktické různé hotové saláty, které dnes nabízí řada supermarketů, a také předem nakrájenou zeleninu, i když obojí bohužel dlouho nevydrží.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	---

<p>Supermärkte heutzutage anbieten, ganz praktisch, ebenso das vorgeschnibbelte Gemüse, auch wenn sich beides leider nicht lange hält.</p>													<p>bohužel dlouho nevydrží.</p>											

Joghurt lässt sich auch gut mit allerlei gesunden Leckerli anreichern. Ich esse täglich eine Schale Joghurt mit Blaubeeren und/oder Erdbeeren. Wer mag, sollte dazu auch Weizenkeime, Lein-/Chia-Samen, Nüsse oder Hafergrütze probieren. Und zum Schluss ein paar Raspel dunkle Schokolade drüberstreuen...	Joghurt lässt sich auch gut mit allerlei gesunden Leckerli anreichern. Ich esse täglich eine Schale Joghurt mit Blaubeeren und/oder Erdbeeren. Wer mag, sollte dazu auch Weizenkeime, Lein-/Chia-Samen, Nüsse oder Hafergrütze probieren. Und zum Schluss ein paar Raspel dunkle Schokolade drüberstreuen...			Do jogurtu lze přidat nejrůznější zdravé pochoutky. Každý den jím misku jogurtu s borůvkami anebo jahodami. Vyzkoušet můžete i pšeničné klíčky, lněná nebo chia semínka, ořechy nebo ovesné kroupy. A nakonec směs dozdobte trochou hoblin hořké čokolády...			Jogurt lze také obohatit o nejrůznější zdravé pochoutky. Každý den jím misku jogurtu s borůvkami a/nebo jahodami. Kdo má rád, měl by vyzkoušet i pšeničné klíčky, lněná chia semínka, ořechy nebo ovesné kroupy. A nakonec navrch posypte pár hoblinami hořké čokolády...			Jogurt lze „vytunit“ přidáním nejrůznějších zdravých dobrot, například já si každý den do jogurtu přidávám borůvky anebo jahody. Kdo chce, může zkusit i pšeničné klíčky, lněná nebo chia semínka, ořechy nebo ovesné kroupy. A pak už jen stačí směs posypat trochou hoblin z hořké čokolády...			Jogurtem je také dobré obohatit nejrůznější zdravé pochoutky. Já si každý den dávám misku jogurtu s borůvkami a/nebo jahodami. Pokud chcete, můžete přidat i pšeničné klíčky, lněná chia semínka, ořechy nebo ovesné kroupy. A nakonec posypat trochou nastrouhané hořké čokolády...		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Sobald Sie es mit hochgradig verarbeiteten pflanzlichen Produkten zu tun haben, können auch diese schnell ungesund werden, wie im Extremfall natürlich Zucker und Weißmehl. Pommes und Chips sind pflanzliches Junkfood. Zucker, Weißmehl, Pommes, Chips: Die Beispiele zeigen auch, dass Veganer nicht automatisch gesünder leben, obwohl eine vegane Diät durchaus sehr gesund sein kann. Ich spreche also über Pflanzen, die in der Regel noch halbwegs als solche zu erkennen sind.</p>	<p>Jakmile máte co do činění s intenzivně zpracovanými rostlinnými produkty, mohou se i ony stát velmi rychle nezdravými, jak je tomu v extrémním případě u cukru a bílé mouky. Hranolky a chipsy jsou nezdravá rostlinná strava. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy: I tyto příklady dokládají, že vegani nežijí automaticky zdravěji, ačkoli veganská dieta může být velmi zdravá. Mluvím tedy o rostlinách, které jsou zpravidla ještě napůl jako takové k rozeznání.</p>		<p>Jakmile máte co dočinění s vysoce zpracovanými rostlinnými produkty, mohou se rychle stát nezdravými, extrémním případem by byl cukr a bílá mouka. Hranolky a chipsy jsou nezdravé jídlo rostlinného původu. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy. Ukazuje se, že vegani automaticky nežijí zdravěji, i když veganská strava může být velmi zdravá. Doporučuji tedy co nejméně zpracované rostlinné potraviny.</p>		<p>Jakmile máte co do činění s vysoce zpracovanými rostlinnými produkty, mohou se rychle stát nezdravými, jako je v extrémních případech cukr a bílá mouka. Hranolky a hranolky jsou nezdravé jídlo rostlinného původu. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy: Příklady také ukazují, že vegani nežijí automaticky zdravěji, i když veganská strava může být velmi zdravá. Mluvím tedy o rostlinách, které jsou jako takové obvykle ještě poměrně dobře rozpoznatelné.</p>		<p>Pokud jsou však rostlinné produkty vysoce zpracované, mohou se rázem stát nezdravými, jako tomu je v extrémních případech u cukru a bílé mouky. Hranolky a chipsy jsou nezdravé pokrmy, byť rostlinného původu. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy: Tyto příklady také ukazují, že vegani nežijí automaticky zdravěji, i když veganská strava velmi zdravá být může. Mluvím tedy o rostlinách, které jsou jako takové obvykle ještě poměrně dobře rozpoznatelné.</p>		<p>I rostlinné produkty však mohou být nezdravé, a to v případě, že se jedná o ultra zpracované potraviny. Extrémním příkladem je cukr a bílá mouka, další nezdravé potraviny rostlinného původu představují hranolky a chipsy. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy – tyto příklady ukazují, že vegani nežijí automaticky zdravěji, ačkoliv veganská strava může být velmi zdravá. Rostlinami tedy myslím potraviny ve své alespoň částečně původní podobě.</p>		<p>Jakmile se začnete zabývat vysoce zpracovanými rostlinnými produkty, mohou se i ony rychle stát nezdravými, jako je tomu v extrémním případě samozřejmě u cukru a bílé mouky. Hranolky a chipsy jsou nezdravé potraviny rostlinného původu. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy: Z uvedených příkladů také vyplývá, že vegani nežijí automaticky zdravěji, i když veganská strava může být skutečně velmi zdravá. Mluvím tedy o rostlinách, které jsou jako takové většinou ještě z poloviny rozpoznatelné.</p>	
--	--	--	---	--	---	--	---	--	--	--	---	--

Manche Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Weizenkeime, enthalten von Natur aus etwas Zucker, aber Weizenkeime sind darüber hinaus so prall mit wertvollen Stoffen vollgepackt (pflanzlichem Eiweiß, Ballaststoffen, Vitamin E, Folsäure, Omega-3-Fettsäuren, Spermidin...), dass ich trotzdem jeden Tag einen Löffel voll esse. Meiden Sie Industriesnacks wie Chips, Kekse & Co. und alles, was beim Bäcker von Bienen und Wespen umschwirrt wird.	Některé potraviny, jako například pšeničné klíčky, obsahují od přírody trochu cukru, ale pšeničné klíčky navíc natolik překypují blahodárnými látkami (rostlinné bílkoviny, vlákninu, vitamín E, kyselinu listovou, omega-3 mastné kyseliny, spermidin...), že si přesto dopřejí každý den jednu lžici. Vyhýbejte se průmyslovým snackům, jako jsou chipsy, sušenky a spol., a všemu, co je u pekaře obsypáno včelami a vosami.				Některé potraviny jako například pšeničné klíčky přirozeně obsahují trochu cukru, ale také celou řadu důležitých látek (rostlinné bílkoviny, vlákninu, vitamín E, kyselinu listovou, omega-3 mastné kyseliny, spermidin...), z toho důvodu si dávám lžičku klíčků každý den. Vyhňte se průmyslově zpracovaným potravinám, jako jsou chipsy a sušenky, a všemu, na co se slétávají včely a vosy.				Některé potraviny, jako jsou pšeničné klíčky, přirozeně obsahují nějaký cukr, ale pšeničné klíčky jsou také tak plné cenných látek (rostlinné bílkoviny, vláknina, vitamín E, kyselina listová, omega-3 mastné kyseliny, spermidin...), že stále jím lžičku každý den. Vyhňte se průmyslovému občerstvení, jako jsou chipsy, sušenky atd., a všemu, kde v pekárně bzučí včely a vosy.				Některé potraviny, jako jsou pšeničné klíčky, přirozeně obsahují určitý cukr, ale pšeničné klíčky jsou rovněž tolik plné cenných látek (rostlinné bílkoviny, vláknina, vitamín E, kyselina listová, omega-3 mastné kyseliny, spermidin...), že i tak jím lžičku každý den. Vyhňte se průmyslově vyrobeným pochutinám, jako jsou chipsy, sušenky atd., a všemu, kde v pekárně bzučí včely a vosy.				Některé potraviny přirozeně obsahují trochu cukru, ale zároveň v nich najdeme celou řadu cenných látek, příkladem jsou pšeničné klíčky (obsahující rostlinné bílkoviny, vlákninu, vitamín E, kyselinu listovou, omega-3 mastné kyseliny, spermidin aj.), takže si jich i navzdory zanedbatelnému množství cukru dávám denně lžici. Vyhňte se chipsům, sušenkám, dalším podobným zpracovaným produktům a všemu, nad čím se v pekárně				Některé potraviny, například pšeničné klíčky, přirozeně obsahují trochu cukru, ale pšeničné klíčky jsou také tak nabitě cennými látkami (rostlinné bílkoviny, vláknina, vitamín E, kyselina listová, omega-3 mastné kyseliny, spermidin...), že si jich stejně každý den dám lžici. Vyhýbejte se průmyslovým pochutinám, jako jsou chipsy, sušenky a spol. a všemu, co v pekárně bzučí včely a vosy.			
--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--

<p>8. Schlankmacher tipp Nr. 2: Eiweißeffekt nutzen Was die Sättigung betrifft, ist eine Kalorie nicht immer eine Kalorie. Eiweiß sättigt eindeutig besser als Fett und Kohlenhydrate. Wenn Sie abnehmen wollen, versuchen Sie also, etwas mehr Eiweiß in Ihre Diät hineinzuschmuggeln, beispielsweise in Form von Joghurt, Quark (der sehr viel Eiweiß enthält), Fisch und Meeresfrüchten, Nüssen, Samen und insbesondere allen Hülsenfrüchten (die vielen</p>	<p>8. Tip na zhubnutí č. 2: Využijte bílkovinný efekt Pokud jde o nasycení, není vždy kalorie jako kalorie. Bílkovina zasytí jednoznačně lépe než tuky a sacharidy. Chcete-li zhubnout, pokuste se tedy propašovat do jídelníčku o trochu více bílkovin, například ve formě jogurtu, tvarohu (obsahujícího velmi mnoho bílkovin), ryb a mořských plodů, ořechů, semínek, a zvláště všech luštěnin (spousta různých fazolí, hrachu, cizrny a čočky). Vejce uměřeně dle rámcového pravidla: Průměrně</p>			<p>8. Tip na hubnutí č. 2: využijte proteinový efekt Pokud jde o zasycení, není kalorie jako kalorie. Protein zasytí jednoznačně více než tuk a sacharidy. Pokud chcete zhubnout, zkuste do svého jídelníčku zařadit trochu více bílkovin, například v podobě jogurtu, tvarohu (který obsahuje hodně bílkovin), ryb, mořských plodů, ořechů, semínek a především všech luštěnin (například různých druhů fazolí, hrášku, cizrny, čočky). Vejce konzumujte s mírou a myslete na</p>		<p>8. Tip na hubnutí č. 2: Využijte proteinový efekt Pokud jde o sytost, kalorie není vždy kalorie. Protein jednoznačně více zasytí než tuk a sacharidy. Pokud chcete zhubnout, zkuste do svého jídelníčku zařadit trochu více bílkovin, například v podobě jogurtů, tvarohu (který obsahuje hodně bílkovin), ryb a mořských plodů, ořechů, semínek a především všech luštěnin (např. mnoho různých fazolí, hrášku, cizrny, čočky). Vejce s mírou, základní pravidlo: v průměru maximálně 1 vejce denně.</p>		<p>8. Tip na hubnutí č. 2: Využijte efekt proteinů Pokud jde o sytost, není kalorie jako kalorie. Protein jednoznačně více zasytí než tuk a sacharidy. Pokud chcete zhubnout, zkuste do svého jídelníčku zařadit trochu více bílkovin, například v podobě jogurtů, tvarohu (který obsahuje bílkovin hodně), ryb a mořských plodů, ořechů, semínek a především všech luštěnin (např. různé druhy fazolí, hrášku, cizrny nebo čočky). Vejce jezte s mírou, základní pravidlo: v průměru maximálně 1 vejce denně.</p>		<p>8. Tip na hubnutí č. 2: využijte proteinový efekt Pokud jde o sytost, není kalorie jako kalorie. Bílkoviny zasytí rozhodně víc než tuk a sacharidy. Pokud chcete zhubnout, zkuste do svého jídelníčku „propašovat“ trochu víc bílkovin, například v podobě jogurtu, tvarohu (který obsahuje hodně bílkovin), ryb a mořských plodů, ořechů, semínek a především všech luštěnin (různé druhy fazolí, hrášku, cizrny, čočky). Vejce jezte s mírou a držte se doporučení konzumovat v průměru</p>		<p>8. Tip na hubnutí č. 2: Využijte účinek bílkovin Co se týče sytosti, kalorie není vždy kalorie. Bílkoviny rozhodně zasytí lépe než tuky a sacharidy. Pokud tedy chcete zhubnout, zkuste do svého jídelníčku propašovat více bílkovin, například v podobě jogurtu, tvarohu (který obsahuje hodně bílkovin), ryb a mořských plodů, ořechů, semínek a zejména všech luštěnin (nejrůznější fazole, hrách, cizrna, čočka). Vejce s mírou, pravidlo: v průměru maximálně 1 vejce denně.</p>			
--	---	--	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	--	--

<p>9. Schlankmacher tip Nr.3: Praktizieren Sie »Zeitfenster- Essen« Eine einfache Methode, schlank zu bleiben, besteht vermutlich darin, innerhalb eines begrenzten Zeitfensters zu essen, beispielsweise von 8 Uhr morgens bis 8 Uhr abends (»8-zu-8-Regel«). Bis zu einem gewissen Grad gilt wahrscheinlich: Je kürzer das Fenster, desto wirksamer. Keine nächtlichen Kühlschrankschänken!</p>	<p>9. Tip na zhubnutí č. 3: Dodržujte „časový interval na jídlo“ Jednoduchá metoda, jak zůstat štíhlý, tkví pravděpodobně v tom, že budeme jíst v rámci vymezeného časového úseku, například od 8 hodin ráno do 8 hodin večer („pravidlo 8–8“). Do určité míry nejspíš platí, že čím je tento časový interval kratší, tím je opatření účinnější. Žádné noční nájezdy na lednici!</p>			<p>9. Tip na hubnutí č. 3: praktikujte „přerušovaný půst“ Jednoduchý způsob, jak zůstat štíhlý, je jíst v omezeném časovém okně, například od 8:00 do 20:00 (metoda 12/12). Do jisté míry asi platí, že čím je kratší okno, tím efektivnější bude půst. Žádné noční útoky na ledničku!</p>						<p>9. Tip na hubnutí č. 3: Praktikujte časově omezené stravování Jednoduchý způsob, jak zůstat štíhlý, je patrně jíst v omezeném časovém okně, například od 8:00 do 20:00 (pravidlo „8-to-8“). Do jisté míry nejspíš platí, že čím kratší okno, tím efektivnější. Žádné noční útoky na ledničku!</p>							<p>9. Tip na hubnutí č. 3: Cvičte se v "časovém okně stravování Jednoduchým způsobem, jak zůstat štíhlý, je pravděpodobně jíst v omezeném časovém rozmezí, například od 8 do 20 hodin ("pravidlo 8-8"). Do jisté míry platí, že čím kratší okno, tím je to pravděpodobně účinnější. Žádné noční útoky na ledničku!</p>		
---	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

Příloha č. 5

Ernährungskompass: Hodnocení kvality překladů



B *I* U ↺ ↻

Dobrý den, děkuji za Vaši účast na hodnocení kvality překladů. Nyní bych Vás ráda poprosila o zodpovězení několika otázek. Účast je dobrovolná, vyplňování můžete kdykoliv přerušit. Dotazník je zcela anonymní, Vaše odpovědi budou použity pouze pro účely diplomové práce.

Před vstupem do dotazníku se, prosím, ujistěte, že jste již odeslal/a vyplněný soubor s hodnocením překladů. Dotazník je třeba vyplnit až po odeslání 1. části výzkumu.

Identifikace *

Uveďte kód, pod kterým jste odeslal/a vyplněný soubor s hodnocením překladů.

Text stručné odpovědi

V jakém úseku studia se nyní nacházíte? *

- Bakalářské studium
- Magisterské studium
- Hotový bakalář
- Hotový magistr
- Jiná...

Jak dlouho se již věnujete překládání? *

Odpověď zaznamenejte v letech.

Započítejte všechny roky, během kterých jste se aktivně věnoval/a překládání. Započítejte sem i roky strávené studiem překladatelského oboru, i pokud jste v té době překládal/a jen pro studijní účely.

Text stručné odpovědi

Jak moc blízké Vám je téma výživa? *

- Téma je mi velmi blízké. 1 2 3 4 5 Téma mi není vůbec blízké.
-

Diplomová práce zkoumá výstupy strojového překladu, jeho posteditaci, ale také lidský překlad. Zkuste, prosím, odhadnout, zda se v případě hodnocených úryvků jednalo o lidský překlad, strojový překlad, či jeho posteditaci. *

Možnost *nevím* používejte jen v krajním případě, jedná se pouze o Váš názor, neexistuje žádná špatná odpověď.

Je možné i to, že se ve vybraných překladech nevyskytl žádný strojový a lidský překlad, stejně tak se mezi texty nemusel vyskytnout žádný posteditovaný překlad.

Strojovým překladem rozumíme překlad, který byl vyprodukován strojovým překladačem (jako např. DeepL, Google Translate apod.) a ponechán bez jakýchkoliv úprav.

Lidským překladem rozumíme překlad vyhotovený primárně člověkem, přičemž překladatel mohl při překladu využívat mj. i strojový překladač.

Posteditací rozumíme úpravu výstupu strojového překladu, přičemž míra zásahů se může různit v závislosti na tom, jaký cíl překlad sleduje. V našem případě by se mělo jednat o posteditaci, jež by se měla kvalitou vyrovnat lidskému překladu.

Pro připomenutí textů můžete využít [tento odkaz](#).

	Strojový překlad	Lidský překlad	Posteditace	Nevím
Překlad A	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Překlad B	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Překlad C	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Překlad D	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Překlad E	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Překlad F	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

⋮

Na základě čeho jste se v předchozí otázce rozhodovali? *

Můžete ilustrovat na konkrétních příkladech.

Text dlouhé odpovědi

Přejete si něco doplnit?

Text stručné odpovědi

Děkuji Vám za účast ve výzkumu. Název mé diplomové práce zní: *Lidský a strojový překlad z němčiny do češtiny: posteditace, analýza a hodnocení vybraných úryvků překladů z knihy Der Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*. V případě jakéhokoliv dotazu či problému mě můžete kontaktovat na e-mailové adrese kata.kadlecova2@gmail.com.

⌵ ⋮

Popis (nepovinný)

Příloha č. 6

Na základě čeho jste se v předchozí otázce rozhodovali?

1	<p>Strojové překlady jsou velmi doslovné, často zachovávají přesnou strukturu německého originálu, což může vést jak k významovým posunům, tak ztrátě na plynulosti textu. Také se v nich někdy objevují anglické výrazy (některé překladače překládají přes angličtinu) a často se opakují stejná slova. Posteditace jsou strukturou textu blíže k originálu, ale nevyskytují se v nich zásadní sémantické posuny a jsou plynulejší než strojové překlady. Lidský překlad odhaduji podle originálních řešení a struktury textu, která se liší od struktury originálu, a přesto je překlad ekvivalentní.</p>
2	<p>U překladů B a E jsem zaznamenala větší formulační volnost a kreativitu, naopak překlady A, C a F byly často krkolomné, gramaticky chybné nebo příliš doslovné. Překlad D se mi zdál něco mezi těmito skupinami. Příklady: strojový překlad (A nakonec navrch posypte pár hoblinami / Cook/ s orientací na akci / je bez kůže...), lidský překlad (téma rýže: jen u B a E překlad zohlednil logickou strukturu věty, tedy že se z rýže uvolňují sacharidy do krve oproti zbylým řešením, kdy rýže uvolňuje sacharidy do krve)</p>
3	<p>Na základě toho, jak doslovný překlad byla a zda byla v překladu zachována i stejná interpunkce. Zároveň se v překladu C vyskytuje dvakrát za sebou "skutečné jídlo" - to mělo být jednou ponechané v EN. Vycházím z toho, že překladače překládají němčinu přes angličtinu, proto je to tam dvakrát. Stejný případ je překlad F, kde je nesmyslně přeloženo "cook". Také jsem se zaměřila na "lidský faktor" - vyzvění textu, vnitřní vysvětlivky apod</p>
4	<p>Především na základě vlastních zkušeností se strojovými překladači a lidským překladem. Zároveň jsem se snažila vycházet z problematických míst (např. metoda 12/12 x 8-8 v posledním úryvku; práce s uvozovkami; práce se syntaxí; opakování stejných slov apod.) U překladu A si nejsem jistá, ale vycházím z předpokladu, že pokud by se jednalo o posteditaci, byla by např. opravena chyba v řádku 10 - je bez obalu.</p>
5	<p>Snažila jsem si najít takové typické pasáže, které byly přeloženy doslovně např. und alles, was beim Bäcker von Bienen und Wespen umschwirrt wird, a koukala jsem na překlad, zda je doslovně přeložen, nebo pozměněn, nebo byl přeložen smysl této</p>

	věty. Nicméně v mnoha případech to bylo těžké rozpoznat, protože v každém překladu byla dobrá a špatná pasáž.
6	Porovnávala jsem větnou stavbu originálu a překladu, nápadná podobnost ukazovala na strojový překlad či posteditaci (např. ponechání a/nebo). Věcné chyby a kostrbaté formulace jsem považovala za známku, že se jedná o strojový překlad. Naopak změny s ohledem na příjemce jiné kultury (8-zu-8-Regel přeloženo jako metoda 12/12) jsem přisoudila člověku.
7	Podle toho jestli překlady obsahovaly elementární syntaktické chyby, nebo naopak funkční substituce / nedržely se otrocky originálu. Ale jistá si 100 % nejsem, bylo toho hodně a někdy mi přišlo, že ta úroveň hodně kolísala. Spíš je to hodnocení na základě dojmu, který jsem si teď z hodnocení bezprostředně odnesla.
8	podle předchozího hodnocení, předpokládám, že nejlépe hodnocené překlady vytvořili lidé, a nejhorší naopak překladače bez jakékoliv posteditace
9	Pročetl jsem si jednotlivé příklady u jedné z přeložených částí a podle toho, jak zněly jsem se rozhodoval, co je nejpravděpodobnější.
10	Např.: Skutečné jídlo, skutečné jídlo u překladu C
11	Na základě kalků. Zeitfenster - v časovém okně.

Přejete si něco doplnit?

1	Zajímalo by mě, jak to s překlady bylo doopravdy (které byly "živé" a které strojové
2	Abych mohla detailně odpovědět na všechny otázky v dotazníku, musela bych přečíst celý text znovu. Přišlo by mi užitečnější, mít tohle info před prvním čtením, abych si mohla dělat poznámky a pak je rovnou vepsat. To, že některé překlady jsou lidské a jiné strojové mi bylo jasné i bez prozrazení informance, takže by to myslím nic zásadního neodhalilo.
3	/

Příloha č. 7

Milé hodnotitelky, milí hodnotitelé,
předem Vám děkuji, že jste si udělali čas na výzkum prováděný v rámci mé diplomové práce. (Název práce mohu sdělit až po dokončení hodnocení překladů a vyplnění dotazníku.) Ještě než přejdeme k samotnému výzkumu, zde je pár instrukcí. Věnujte jim, prosím, zvýšenou pozornost.

V příloze e-mailu jste obdrželi excelový soubor obsahující vybrané části 6 překladů knihy *Der Ernährungskompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*. (české znění: *Nutriční kompas. Bestsellerový průvodce světem zdravého stravování*).

Úryvky jsou rozděleny do segmentů. Každý segment odpovídá 1 políčku v tabulce. Vaším úkolem bude ohodnotit jednotlivé překlady číslicí od 1 do 5, jako ve škole. Číslo 1 tedy představuje nejlepší možné hodnocení, číslo 5 nejhorší. Vždy, prosím, hodnot'te celým číslem. Vzhledem k tomu, že nemáte možnost pracovat s originálním textem, zkuste známku udělit podle toho, jak na vás text celkově působí.

Postup

Stáhněte si excelový soubor. Soubor je označen kódem, který využijete později při vyplňování dotazníku, aby mohlo dojít k propojení odpovědí.

V tabulce naleznete jednotlivé překlady. (V jednom řádku najdete překlady jednoho úseku.) Za každým překladem následuje sloupeček, do kterého zapíšete své hodnocení.

Zaslání zpět

Vyplněný soubor uložte pod původním jménem a zašlete ho na e-mailovou adresu kata.kadlecova2@gmail.com do 8. 6. (včetně).

Vyplnění dotazníku

Po odeslání vyplněného souboru (dřív ne), prosím, ještě vyplňte krátký dotazník, který najdete pod [tímto odkazem](#) – vyplnění by Vám nemělo zabrat déle než 10 minut. Pokud je to možné, zkuste dotazník vyplnit hned po zaslání, dokud máte texty v živé paměti.

Vaše hodnocení a odpovědi budou použity pouze pro účely vyhotovení diplomové práce a nebudou nijak spojovány s Vaší osobou. Účast na výzkumu je dobrovolná a můžete ji kdykoliv přerušit. Pokud budete mít jakékoliv dotazy, můžete mě kontaktovat na e-mailové adrese kata.kadlecova2@gmail.com.

Předem děkuji za spolupráci.
Kateřina Kadlecová

Příloha č. 8 (černobíle)

A	1– 5	B	1– 5	C	1– 5	D	1– 5	E	1– 5	F	1– 5
<p>Za prvé, celý plod obsahuje více živin. Za druhé, cukr se na základě neporušené struktury dostává díky balastním látkám pomaleji do našeho krevního oběhu (pamatujte také na jiné substance jako florizin, který se nachází především v jablečné slupce). Za třetí, jablko nebo pomeranč tolik nesvádí k přejídání. V lisované podobě s chutí naráz vypijete i osm „jablek“ nebo „pomerančů“.</p>		<p>Za prvé, celé ovoce obsahuje více živin. Za druhé, díky neporušené struktuře s vlákninou se cukr dostává do našeho systému pomaleji. (Vzpomeňte i na další látky, jako je florizin, který se nachází zejména ve slupce jablek.) Za třetí, jablko nebo pomeranč tolik nepodporují nadměrnou konzumaci, kdežto jako šťávu můžeme velmi snadno „vypít“ osm jablek nebo pomerančů najednou.</p>		<p>Za prvé, celé ovoce obsahuje více živin. Za druhé, díky neporušené struktuře s vlákninou se cukr dostává do našeho systému pomaleji (vzpomeňte i na další látky, jako je florizin, který se nachází zejména ve slupce jablek). Za třetí, jablko nebo pomeranč nepodporují nadměrnou konzumaci snadno. Po zmáčknutí mohu s radostí spláchnout osm „jablek“ nebo „pomerančů“ najednou.</p>		<p>Za prvé, celé ovoce obsahuje více živin. Za druhé, díky neporušené struktuře s vlákninou se cukr dostává do našeho systému pomaleji (vzpomeňte i na další látky, jako je florizin, který se nachází zejména ve slupce jablek). A za třetí, jablko nebo pomeranč snadno nepřispívají k nadměrné konzumaci. Po vymačkání mohu naopak snadno „spláchnout“ osm „jablek“ nebo „pomerančů“ najednou.</p>		<p>Vylisovaná šťáva obsahuje méně živin a kromě toho během lisování dochází k narušení struktury vlákniny, kvůli čemuž se obsažený cukr vstřebává do krve rychleji. (Vzpomeňte i na další látky, jako je florizin, který najdeme hlavně ve slupce jablek.) Jablko a pomeranč navíc nepodporují nadměrnou konzumaci. Zato vylisovaných jablek nebo pomerančů můžeme bez problémů „vypít“ hned 8 na jeden hlt.</p>		<p>Za prvé, celé ovoce obsahuje více živin. Za druhé se cukr dostává do našeho krevního oběhu méně rychle díky neporušené struktuře s vlákninou (myslete i na další látky, jako je například chlorizin, který se v případě jablka nachází zejména ve slupce). Za třetí, jablko nebo pomeranč nás nesvádí k nadměrné konzumaci. Když mě někdo zmáčkne, klidně snědl osm "jablek" nebo "pomerančů" najednou.</p>	

<p>2. Stupeň zpracování. Čím více určitou potravinu konzumujeme v její původní, přirozené podobě, tím blahodárněji na nás působí (výjimka: Při krájení a vaření, případně ohřívání toho či onoho druhu zeleniny se teprve těmito procesy uvolňují rostlinné látky, které zelenina obsahuje, a zpřístupňují se tak našemu tělu; platí to například o červeném barviva lykopen obsaženém v rajčatech)¹⁸⁰. Obzvláště významné je v této souvislosti zpracování obilí. Proto existuje, jak uvidíme, obrovský rozdíl mezi chlebem obsahujícím celá zrna, celozrnným chlebem s jemně mletými zrna a bílým chlebem.</p>	<p>2. Stupeň zpracování. Čím více potravin sníme v jejich původní, přirozené podobě, tím je to pro nás lepší. (Výjimka: krájením, vařením a ohříváním některých druhů zeleniny se do našeho těla uvolňují léčivé rostlinné látky, je tomu tak například v případě červeného barviva lykopenu v rajčatech.¹⁸⁰) V této souvislosti je zvláště důležité zpracování obilí. Jak ještě uvidíme, mezi celozrnným chlebem, celozrnným chlebem z jemně mleté mouky a bílým chlebem je velký rozdíl.</p>	<p>2. Stupeň zpracování . Čím více potravin sníme v původní, přirozené podobě, tím je pro nás levnější (výjimka: při krájení a vaření nebo ohřívání té či oné zeleniny se někdy do našeho těla jen uvolní léčivé rostlinné látky, které obsahuje, tj. je tomu například v případě červeného barviva lykopenu v rajčatech)¹⁸⁰. V této souvislosti je zvláště důležité zpracování obilí. Takže, jak uvidíme, mezi celozrnným chlebem, jemně mletým celozrnným chlebem a bílým chlebem je velký rozdíl.</p>	<p>2. Stupeň zpracování. Čím více potravin sníme v původní, přirozené podobě, tím je to pro nás lepší (výjimka: při krájení a vaření nebo ohřívání některých druhů zeleniny se do našeho těla jen uvolní léčivé rostlinné látky, které obsahují; tak je tomu například v případě červeného barviva lykopenu v rajčatech).¹⁸⁰ V této souvislosti je zvláště důležité zpracování obilí. To znamená, jak uvidíme níže, že mezi celozrnným chlebem, jemně mletým celozrnným chlebem a bílým chlebem je velký rozdíl.</p>	<p>2. Stupeň zpracování. Čím méně se potravina zpracovala, tím je to pro nás lepší. (Výjimku představují některé druhy zeleniny, které je nutné nakrájet a uvařit, respektive zahrát, aby se vůbec obsažené léčivé látky mohly uvolnit a vstřebat do těla; to platí například v případě červeného barviva lykopenu v rajčatech.¹⁸⁰) V této souvislosti je velmi důležité zpracování obilí. Jak ještě uvidíme, mezi celozrnným chlebem s celými zrny, celozrnným chlebem z jemně mleté mouky a bílým chlebem je obrovský rozdíl.</p>	<p>2. stupeň zpracování. Čím více konzumujeme potraviny v její původní, přirozené podobě, tím je to pro nás prospěšnější (výjimka: při krájení a vaření nebo zahřívání té či oné zeleniny se někdy uvolňují a zpřístupňují našemu tělu prospěšné rostlinné látky v ní obsažené, to je například případ červeného barviva lykopenu v rajčatech).¹⁸⁰ Zpracování obilovin je v této souvislosti obzvláště důležité. Jak uvidíme, je například velký rozdíl mezi chlebem s celými zrny, jemně mletým celozrnným chlebem a bílým chlebem.</p>
--	--	--	--	---	--

<p>Jako příklad uvedu rýži: Zmíněná bílá rýže basmati má sice nízký podíl balastních látek, ale přesto předává své sacharidy do naší krve poměrně dlouho – především ve srovnání kupříkladu s jasmínovou rýží, jejíž sacharidy nám tryskají do krve téměř rychlostí světla. To znamená, že ačkoli rýže basmati není ideální, je pořád doporučeníhodnější než jasmínová rýže.</p>	<p>Příkladem je rýže: zmíněná bílá rýže basmati má nízký obsah vlákniny. Sacharidy se z ní uvolňují do krve poměrně pomalu, ve srovnání například s jasmínovou rýží, ze které se sacharidy uvolňují téměř rychlostí světla. To znamená, že i když rýže basmati není ideální, stále se doporučuje více než rýže jasmínová.</p>	<p>Příklad rýže: Zmíněná bílá rýže basmati má nízký obsah vlákniny. Alespoň basmati rýže uvolňuje své sacharidy do naší krve poměrně pomalu, ve srovnání například s jasmínovou rýží, jejíž sacharidy nám vystřelují do krve téměř rychlostí světla. To znamená, že i když rýže basmati není ideální, stále se doporučuje více než jasmínová rýže.</p>	<p>Příklad s rýží: Zmíněná bílá rýže basmati má nízký obsah vlákniny, nicméně alespoň tento druh rýže uvolňuje sacharidy do krve poměrně pomalu, ve srovnání například s jasmínovou rýží, jejíž sacharidy nám vystřelují do krve téměř rychlostí světla. I když tedy rýže basmati není ideální, stále je lepší volbou než jasmínová rýže.</p>	<p>Tak například rýže: již zmíněná bílá rýže basmati sice obsahuje málo vlákniny, ale sacharidy se z ní do krve uvolňují poměrně pomalu – alespoň ve srovnání s jasmínovou rýží, z té sacharidy vystřelují do krve téměř rychlostí světla. I když basmati rýže není ideální, doporučuje se spíše než rýže jasmínová.</p>	<p>Například rýže: výše zmíněná bílá rýže basmati má nízký obsah vlákniny. Ale rýže basmati alespoň uvolňuje své sacharidy do krve relativně pomalu ve srovnání například s jasmínovou rýží, jejíž sacharidy vystřelují do krve téměř rychlostí světla. To znamená, že i když rýže basmati není ideální, lze ji doporučit více než jasmínovou rýži.</p>
--	---	--	---	--	---

<p>Moje pekařka neúnavně tvrdí, že špalda je „mnohem zdravější“ než pšenice a jiné druhy obilí, což mě jako vyznavače žitného chleba nevýslovně vyvádí z míry. Také mi není jasné, odkud tu informaci má. Každopádně o tom neexistují skoro žádné výzkumy. Já osobně to považuji za mýtus. Zato existuje spousta zjištění svědčících o tom, že rozhodující pro zdraví je, jestli se – lhostejno z jakého obilí, ať už je to špalda, žito atd. – použije celé zrno nebo jestli se rozemele a odstraní se většina živin.</p>	<p>Prodavačka v místní pekárně mi tvrdošijně tvrdí, že špalda je „mnohem zdravější“ než pšenice a jiné obiloviny, což mě jako fanouška žitného chleba vždy rozčiluje. Také mi není jasné, kde k této informaci přišla. V každém případě na to neexistují téměř žádné studie. Osobně si myslím, že je to mýtus. Místo toho existuje mnoho zjištění naznačujících, že větší roli hraje to, zda se využívá celé zrno bez ohledu na druh obilí (špalda, žito), nebo zda se zrno rozemele a odstraní se tak většina živin.</p>	<p>Moje prodavačka v pekárně tvrdošijně tvrdí, že špalda je „mnohem zdravější“ než pšenice a jiné obiloviny, což mě jako fanouška žitného chleba vždy rozčiluje. Také mi není jasné, kde k této informaci přišla. V každém případě na to neexistují téměř žádné studie. Osobně si myslím, že je to mýtus. Místo toho existuje mnoho zjištění, která naznačují, že to, co určuje zdravotní faktor, je to, zda použijete celé zrno jakéhokoli obilí, ať už je to špalda, žito atd., nebo zda je rozemelete a odstraníte většinu živin.</p>	<p>Prodavačka v pekárně, do které chodím, zarputile tvrdí, že špalda je „mnohem zdravější“ než pšenice a jiné obiloviny, což mě jako fanouška žitného chleba vždy rozčilí. Také mi není jasné, kde k této informaci přišla. V každém případě na to neexistují téměř žádné studie. Osobně si myslím, že je to mýtus. Místo toho existuje mnoho zjištění, která naznačují, že to, co určuje zdravotní faktor, je zda použijete celé zrno jakéhokoli obilí, ať už je to špalda, žito atd., nebo zda jej rozemelete a odstraníte většinu živin.</p>	<p>Jedna prodavačka z místní pekárny zarytě tvrdí, že je špalda mnohem zdravější než pšenice a jiné obiloviny, což mě jako fanouška žitného chleba vždy rozčilí. Hlavně nechápu, kde k této informaci přišla, na toto téma totiž neexistují téměř žádné studie. Osobně si myslím, že je to jen mýtus. Místo toho ale najdeme celou řadu zjištění naznačujících, že o zdravotní prospěšnosti rozhoduje, zda je využito celé zrno, nebo zda se vymele a připraví o většinu živin – a je jedno, jestli se jedná o špaldu, žito nebo jinou obilovinu.</p>	<p>Moje prodavačka v pekárně tvrdošijně tvrdí, že špalda je "mnohem zdravější" než pšenice a jiné obiloviny, což mě jako příznivce žitného chleba vždycky velmi rozčiluje. Také mi není jasné, kde tuto informaci vzala. Každopádně o tom neexistují téměř žádné studie. Osobně si myslím, že je to mýtus. Naopak existuje spousta poznatků, které hovoří pro to, že rozhodující pro zdraví je, zda člověk používá celá zrna jakéhokoli obiloviny, ať už je to špalda, žito apod. nebo zda používá celozrnné pečivo. - Nebo zda je mleté a většina živin je z něj odstraněna.</p>
--	---	--	---	---	---

<p>Světlý chléb v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: Je bez obalu, má nízký podíl živin a je jemně mletý. Můžeme to nahlížet i tak, že světlý chléb zosobňuje jeden z hlavních problémů našeho „blahobytného způsobu stravování“, který tkví v tom, že „strava“ nás zanechává přesycené a podvyživené zároveň. Rozhodně nám nechybí energie, té se nám dostává nadbytek.</p>	<p>Bílé pečivo v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: zrno bez obalu, málo živin, jemně mletou mouku. Bílý chléb ztělesňuje jeden z ústředních problémů „diety blahobytu“ – tato „dieta“ totiž stojí jak za tloušťkou, tak za podvyživou. Energie nám sama o sobě nechybí, té máme dostatek.</p>	<p>Bílé pečivo v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: nemá obal, má málo živin a je jemně mleté. Chcete-li, bílý chléb ztělesňuje jeden z ústředních problémů naší „diety prosperity“, a to, že tato „dieta“ nás zanechává jak nadměrně tak podvyživené. Čistá energie nám nechybí, máme jí dostatek.</p>	<p>Bílé pečivo v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: zrno nemá obal, má málo živin a je jemně mleté. Dá se říct, že bílý chléb ztělesňuje jeden z ústředních problémů naší „stravy prosperity“, a to že máme z této stravy zároveň nadváhu, ale zároveň jsme podvyživení. Čistá energie nám nechybí, té máme dostatek.</p>	<p>Bílé pečivo v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: použitá mouka je jemně mletá, tudíž chudá na živiny a bez prospěšné bariéry. Dá se říct, že bílý chléb ztělesňuje jeden z ústředních problémů „diety blahobytu“, kvůli níž jsme přejedení a podvyživení zároveň. Energie nám nechybí, té máme dostatek.</p>	<p>Bílý chléb v sobě naopak spojuje všechny negativní aspekty: Je bez kůže, s nízkým obsahem živin a jemně mletý. Chcete-li, bílý chléb ztělesňuje jeden z hlavních problémů naší "bohaté stravy", a to, že nás tato "strava" přecpává a zároveň podvyživuje. Samotná energie nám nechybí, té máme dostatek.</p>
--	--	---	---	---	--

<p>1. Jezte opravdové jídlo První a nejdůležitější pravidlo zní: Jezte pokud možno nezpracované potraviny, tedy vše, co pochází přímo z přírody. Všechno, co si vystačí bez seznamu přísad, většinou dokonce – odhlédneme-li od luštěnin, ořechů, semen a bylin – bez obalů. Tedy jakákoli zelenina a ovoce. V menším množství i ryby a maso. Mnozí tomu říkají skutečné jídlo, real food. Většinou na ně narazíme v supermarketu hned u vchodu. Nebo se nabízí na klasickém trhu.</p>	<p>1. Jezte skutečné jídlo První nejdůležitější pravidlo zní: jezte co nejméně zpracované potraviny. Tedy vše, co pochází přímo z přírody. Cokoli, co nemá seznam ingrediencí a většinou je – kromě luštěnin, ořechů, semínek a bylinek – bez obalu. Takže všechny druhy zeleniny a ovoce. V přiměřeném množství také ryby a maso. Někdo tomu říká skutečné jídlo. V první řadě se jedná o potraviny, na které narazíte v supermarketu hned u vchodu, nebo o potraviny, které se prodávají na klasické tržnici.</p>	<p>1. Jezte skutečné jídlo První, nejdůležitější pravidlo zní: Jezte co nejvíce nezpracované potraviny. Tedy vše, co pochází přímo z přírody. Cokoli, co nemá seznam ingrediencí, a většinou – kromě luštěnin, ořechů, semínek a bylinek – bez obalu. Takže každá zelenina, každé ovoce. Také ryby a maso v přiměřeném množství. Někdo tomu říká skutečné jídlo, skutečné jídlo . V první řadě je to to, na co narazíte v supermarketu hned u vchodu. Nebo co se nabízí k prodeji na klasické tržnici.</p>	<p>1. Jezte opravdové jídlo První nejdůležitější pravidlo zní: Jezte co nejméně zpracované potraviny. Tedy vše, co pochází přímo z přírody. Cokoli, co nemá seznam ingrediencí, a většinou – kromě luštěnin, ořechů, semínek a bylinek – je bez obalu. Takže všechny druhy zeleniny a ovoce. V přiměřeném množství také ryby a maso. Mohli bychom to nazvat skutečným či opravdovým jídlem. Jedná se především o to, na co narazíte v supermarketu hned u vchodu. Nebo co lze koupit na klasické tržnici.</p>	<p>1. Jezte skutečné jídlo První, nejdůležitější pravidlo zní: jezte co nejméně zpracované potraviny. Jinými slovy vše, co pochází přímo z přírody; potraviny, které nemají žádný seznam ingrediencí a většinou ani – s výjimkou luštěnin, ořechů, semínek a bylinek – žádný obal. Takže jezte veškerou zeleninu a ovoce, v přiměřeném množství také ryby a maso. Někdo tomu říká „real food“ – skutečné jídlo. V první řadě se jedná o potraviny, které najdete na klasické tržnici nebo v supermarketu hned u vchodu.</p>	<p>1. Jezte skutečné potraviny První a nejdůležitější pravidlo zní: Jezte co nejvíce nezpracovaných potravin. Jinými slovy, vše, co pochází přímo z přírody. Vše, co je bez seznamu složek, většinou dokonce - s výjimkou luštěnin, ořechů, semínek a bylinek - bez obalu. Tedy každá zelenina, každé ovoce. V umírněném množství také ryby a maso. Někteří tomu říkají skutečné jídlo. Především je to to, na co narazíte v supermarketu hned u vchodu. Nebo to, co je v nabídce na tradičním trhu.</p>
--	---	--	---	---	--

<p>Toto pravidlo bychom mohli s orientací na akci přeformulovat takto: Vařte. Jistě, uvařit něco dobrého i z čerstvých potravin vyžaduje čas (který se vám pak ovšem vrátí v podobě delšího a zdravějšího života). A ano, strčit do trouby hotovou pizzu je snazší. Na druhou stranu, strčit do trouby čerstvou rybu není zase o moc pracnější. V tomto ohledu pokládám za velmi praktické různé hotové saláty, které dnes nabízejí mnohé supermarkety, stejně jako nakrájenou zeleninu, ačkoli obojí moc dlouho nevydrží.</p>	<p>Toto pravidlo byste mohli přeformulovat následovně: vařte. Připravit něco dobrého z čerstvých potravin samozřejmě vyžaduje čas (který pak získáte zpět delším a lepším životem). A ano, je jednodušší dát do trouby mraženou pizzu. Dát do trouby čerstvou rybu není na druhou stranu o tolik složitější. V tomto ohledu považuji za velmi praktické různé hotové saláty, které dnes nabízí mnoho supermarketů, stejně jako předem nakrájenou zeleninu, i když ani jedno bohužel dlouho nevydrží.</p>	<p>Toto pravidlo byste mohli přeformulovat akčním způsobem takto: Vařte. Připravit něco dobrého sami z čerstvých potravin samozřejmě vyžaduje čas (který pak získáte zpět delším a zdatnějším životem). A ano, je jednodušší dát hotovou pizzu do trouby. Na druhou stranu dát čerstvou rybu do trouby není o tolik složitější. V tomto ohledu považuji za velmi praktické různé hotové saláty, které dnes mnoho supermarketů nabízí, stejně jako předem nakrájenou zeleninu, i když ani jeden z nich bohužel dlouho nevydrží.</p>	<p>Toto pravidlo bychom mohli aktivnějším způsobem přeformulovat takto: Vařte. Připravit si něco dobrého z čerstvých potravin samozřejmě vyžaduje čas (který však později získáte zpět delším a výkonnějším životem). A ano, je jednodušší dát do trouby hotovou pizzu. Na druhou stranu dát tam čerstvou rybu není o tolik složitější. V tomto ohledu považuji za velmi praktické různé hotové saláty, které dnes mnoho supermarketů nabízí, stejně jako předem nakrájenou zeleninu, ačkoli ani jedno bohužel dlouho nevydrží.</p>	<p>Výše uvedené pravidlo bychom mohli do praxe přeformulovat takto: vařte. Jasně, připravit si něco dobrého z čerstvých potravin samozřejmě zabere čas (který se vám ale vrátí zpět delším a zdravějším životem). A ano, je jednodušší dát mraženou pizzu do trouby, ale na druhou stranu dát do trouby čerstvou rybu není zase o tolik složitější. V tomto ohledu považuji za velmi praktické různé předpřipravené směsi salátů a předkrájenou zeleninu, které dnes nabízí celá řada supermarketů, i když ani jedno bohužel dlouho nevydrží.</p>	<p>Toto pravidlo by se dalo přeformulovat akčně takto: Cook. Připravit si něco dobrého z čerstvých potravin samozřejmě vyžaduje čas (který pak získáte zpět delším a zdravějším životem). A ano, je jednodušší dát do trouby hotovou pizzu. Na druhou stranu dát do trouby čerstvou rybu není o tolik časově náročnější. V tomto ohledu považuji za docela praktické různé hotové saláty, které dnes nabízí řada supermarketů, a také předem nakrájenou zeleninu, i když obojí bohužel dlouho nevydrží.</p>
--	--	--	---	---	---

<p>Jogurt lze velmi dobře obohatit všemi možnými dobrůtkami. Každý den jím misku jogurtu s borůvkami nebo jahodami. Kdo to má rád, měl by s jogurtem vyzkoušet i pšeničné klíčky, lněná nebo chia semínka, ořechy či ovesné kroupy. A nakonec si to posypte troškou tmavé čokolády...</p>	<p>Do jogurtu lze přidat nejrůznější zdravé pochoutky. Každý den jím misku jogurtu s borůvkami a nebo jahodami. Vyzkoušet můžete i pšeničné klíčky, lněná nebo chia semínka, ořechy nebo ovesné kroupy. A nakonec směs dozdobte trochou hoblin hořké čokolády...</p>	<p>Jogurt lze také obohatit o nejrůznější zdravé pochoutky. Každý den jím misku jogurtu s borůvkami a/nebo jahodami. Kdo má rád, měl by vyzkoušet i pšeničné klíčky, lněná/chia semínka, ořechy nebo ovesné kroupy. A nakonec navrch posypte pár hoblinami hořké čokolády...</p>	<p>Jogurt lze také obohatit o nejrůznější zdravé pochoutky. Každý den jím misku jogurtu s borůvkami a/nebo jahodami. Kdo má rád, měl by vyzkoušet i pšeničné klíčky, lněná/chia semínka, ořechy nebo ovesné kroupy. A nakonec směs posypte pár hoblinami hořké čokolády...</p>	<p>Jogurt lze „vytunit“ přidáním nejrůznějších zdravých dobrot, například já si každý den do jogurtu přidávám borůvky a nebo jahody. Kdo chce, může zkusit i pšeničné klíčky, lněná nebo chia semínka, ořechy nebo ovesné kroupy. A pak už jen stačí směs posypat trochou hoblin z hořké čokolády...</p>	<p>Jogurtem je také dobré obohatit nejrůznější zdravé pochoutky. Já si každý den dávám misku jogurtu s borůvkami a/nebo jahodami. Pokud chcete, můžete přidat i pšeničné klíčky, lněná/chia semínka, ořechy nebo ovesné kroupy. A nakonec posypat trochou nastrouhané hořké čokolády...</p>

<p>Jakmile máte co do činění s intenzivně zpracovanými rostlinnými produkty, mohou se i ony stát velmi rychle nezdravými, jak je tomu v extrémním případě u cukru a bílé mouky. Hranolky a chipsy jsou nezdravá rostlinná strava. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy: I tyto příklady dokládají, že vegani nežijí automaticky zdravěji, ačkoli veganská dieta může být velmi zdravá. Mluvím tedy o rostlinách, které jsou zpravidla ještě napůl jako takové k rozeznání.</p>	<p>Jakmile máte co dočinění s vysoce zpracovanými rostlinnými produkty, mohou se rychle stát nezdravými, extrémním případem by byl cukr a bílá mouka. Hranolky a chipsy jsou nezdravé jídlo rostlinného původu. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy. Ukazuje se, že vegani automaticky nežijí zdravěji, i když veganská strava může být velmi zdravá. Doporučuji tedy co nejméně zpracované rostlinné potraviny.</p>	<p>Jakmile máte co do činění s vysoce zpracovanými rostlinnými produkty, mohou se rychle stát nezdravými, jako je v extrémních případech cukr a bílá mouka. Hranolky a hranolky jsou nezdravé jídlo rostlinného původu. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy: Příklady také ukazují, že vegani nežijí automaticky zdravěji, i když veganská strava může být velmi zdravá. Mluvím tedy o rostlinách, které jsou jako takové obvykle ještě poměrně dobře rozpoznatelné.</p>	<p>Pokud jsou však rostlinné produkty vysoce zpracované, mohou se rázem stát nezdravými, jako tomu je v extrémních případech u cukru a bílé mouky. Hranolky a chipsy jsou nezdravé pokrmy, byť rostlinného původu. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy: Tyto příklady také ukazují, že vegani nežijí automaticky zdravěji, i když veganská strava velmi zdravá být může. Mluvím tedy o rostlinách, které jsou jako takové obvykle ještě poměrně dobře rozpoznatelné.</p>	<p>I rostlinné produkty však mohou být nezdravé, a to v případě, že se jedná o ultra zpracované potraviny. Extrémním příkladem je cukr a bílá mouka, další nezdravé potraviny rostlinného původu představují hranolky a chipsy. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy – tyto příklady ukazují, že vegani nežijí automaticky zdravěji, ačkoliv veganská strava může být velmi zdravá. Rostlinami tedy myslím potraviny ve své alespoň částečně původní podobě.</p>	<p>Jakmile se začnete zabývat vysoce zpracovanými rostlinnými produkty, mohou se i ony rychle stát nezdravými, jako je tomu v extrémním případě samozřejmě u cukru a bílé mouky. Hranolky a chipsy jsou nezdravé potraviny rostlinného původu. Cukr, bílá mouka, hranolky, chipsy: Z uvedených příkladů také vyplývá, že vegani nežijí automaticky zdravěji, i když veganská strava může být skutečně velmi zdravá. Mluvím tedy o rostlinách, které jsou jako takové většinou ještě z poloviny rozpoznatelné.</p>
--	---	---	---	--	---

<p>Některé potraviny, jako například pšeničné klíčky, obsahují od přírody trochu cukru, ale pšeničné klíčky navíc natolik překypují blahodárnými látkami (rostlinné bílkoviny, balastní látky, vitamín E, kyselina listová, omega-3 mastné kyseliny, spermidin...), že si přesto dopřejí každý den jednu lžici. Vyhněte se průmyslovým snackům, jako jsou chipsy, sušenky a spol., a všemu, co je u pekaře obsypáno včelami a vosami.</p>	<p>Některé potraviny jako například pšeničné klíčky přirozeně obsahují trochu cukru, ale také celou řadu důležitých látek (rostlinné bílkoviny, vlákninu, vitamín E, kyselinu listovou, omega-3 mastné kyseliny, spermidin...), z toho důvodu si dávám lžičku klíčků každý den. Vyhněte se průmyslově zpracovaným potravinám, jako jsou chipsy a sušenky, a všemu, na co se slétávají včely a vosy.</p>	<p>Některé potraviny, jako jsou pšeničné klíčky, přirozeně obsahují nějaký cukr, ale pšeničné klíčky jsou také tak plně cenných látek (rostlinné bílkoviny, vláknina, vitamín E, kyselina listová, omega-3 mastné kyseliny, spermidin...), že stále jím lžičku každý den. Vyhněte se průmyslovému občerstvení, jako jsou chipsy, sušenky atd., a všemu, kde v pekárně bzučí včely a vosy.</p>	<p>Některé potraviny, jako jsou pšeničné klíčky, přirozeně obsahují určitý cukr, ale pšeničné klíčky jsou rovněž tolik plně cenných látek (rostlinné bílkoviny, vláknina, vitamín E, kyselina listová, omega-3 mastné kyseliny, spermidin...), že i tak jím lžičku každý den. Vyhněte se průmyslově vyrobeným pochutinám, jako jsou chipsy, sušenky atd., a všemu, kde v pekárně bzučí včely a vosy.</p>	<p>Některé potraviny přirozeně obsahují trochu cukru, ale zároveň v nich najdeme celou řadu cenných látek, příkladem jsou pšeničné klíčky (obsahující rostlinné bílkoviny, vlákninu, vitamín E, kyselinu listovou, omega-3 mastné kyseliny, spermidin aj.), takže si jich i navzdory zanedbatelnému množství cukru dávám denně lžici. Vyhněte se chipsům, sušenkám, dalším podobným zpracovaným produktům a všemu, nad čím se v pekárně slétávají včely a vosy.</p>	<p>Některé potraviny, například pšeničné klíčky, přirozeně obsahují trochu cukru, ale pšeničné klíčky jsou také tak nabitě cennými látkami (rostlinné bílkoviny, vláknina, vitamín E, kyselina listová, omega-3 mastné kyseliny, spermidin...), že si jich stejně každý den dám lžici. Vyhněte se průmyslovým pochutinám, jako jsou chipsy, sušenky a spol. a všemu, co v pekárně bzučí včely a vosy.</p>
---	---	---	--	---	---

<p>8. Tip na zhubnutí č. 2: Využijte bílkovinný efekt Pokud jde o nasycení, není vždy kalorie jako kalorie. Bílkovina zasytí jednoznačně lépe než tuky a sacharidy. Chcete-li zhubnout, pokuste se tedy propašovat do jídelníčku o trochu více bílkovin, například ve formě jogurtu, tvarohu (obsahujícího velmi mnoho bílkovin), ryb a mořských plodů, ořechů, semínek, a zvláště všech luštěnin (spousta různých fazolí, hrachu, cizrny a čočky). Vejce uměřeně dle rámcového pravidla: Průměrně nanejvýš 1 vejce denně.</p>	<p>8. Tip na hubnutí č. 2: využijte proteinový efekt Pokud jde o zasycení, není kalorie jako kalorie. Protein zasytí jednoznačně více než tuk a sacharidy. Pokud chcete zhubnout, zkuste do svého jídelníčku zařadit trochu více bílkovin, například v podobě jogurtu, tvarohu (který obsahuje hodně bílkovin), ryb, mořských plodů, ořechů, semínek a především všech luštěnin (například různých druhů fazolí, hrášku, cizrny, čočky). Vejce konzumujte s mírou a myslete na základní pravidlo – v průměru jezte maximálně 1 vejce denně.</p>	<p>8. Tip na hubnutí č. 2: Využijte proteinový efekt Pokud jde o sytost, kalorie není vždy kalorie. Protein jednoznačně více zasytí než tuk a sacharidy. Pokud chcete zhubnout, zkuste do svého jídelníčku zařadit trochu více bílkovin, například v podobě jogurtů, tvarohu (který obsahuje hodně bílkovin), ryb a mořských plodů, ořechů, semínek a především všech luštěnin (např. mnoho různých fazolí, hrášku, cizrny, čočky). Vejce s mírou, základní pravidlo: v průměru maximálně 1 vejce denně.</p>	<p>8. Tip na hubnutí č. 2: Využijte efekt proteinů Pokud jde o sytost, není kalorie jako kalorie. Protein jednoznačně více zasytí než tuk a sacharidy. Pokud chcete zhubnout, zkuste do svého jídelníčku zařadit trochu více bílkovin, například v podobě jogurtů, tvarohu (který obsahuje bílkovin hodně), ryb a mořských plodů, ořechů, semínek a především všech luštěnin (např. různé druhy fazolí, hrášku, cizrny nebo čočky). Vejce jezte s mírou, základní pravidlo: v průměru maximálně 1 vejce denně.</p>	<p>8. Tip na hubnutí č. 2: využijte proteinový efekt Pokud jde o sytost, není kalorie jako kalorie. Bílkoviny zasytí rozhodně víc než tuk a sacharidy. Pokud chcete zhubnout, zkuste do svého jídelníčku „propašovat“ trochu víc bílkovin, například v podobě jogurtu, tvarohu (který obsahuje hodně bílkovin), ryb a mořských plodů, ořechů, semínek a především luštěnin (různé druhy fazolí, hrášku, cizrny, čočky). Vejce jezte s mírou a držte se doporučení konzumovat v průměru maximálně 1 vejce denně.</p>	<p>8. Tip na hubnutí č. 2: Využijte účinek bílkovin Co se týče sytosti, kalorie není vždy kalorie. Bílkoviny rozhodně zasytí lépe než tuky a sacharidy. Pokud tedy chcete zhubnout, zkuste do svého jídelníčku propašovat více bílkovin, například v podobě jogurtu, tvarohu (který obsahuje hodně bílkovin), ryb a mořských plodů, ořechů, semínek a zejména všech luštěnin (nejrůznější fazole, hrách, cizrna, čočka). Vejce s mírou, pravidlo: v průměru maximálně 1 vejce denně.</p>
---	--	---	---	--	---

<p>9. Tip na zhubnutí č. 3: Dodržujte „časový interval na jídlo“ Jednoduchá metoda, jak zůstat štíhlý, tkví pravděpodobně v tom, že budeme jíst v rámci vymezeného časového úseku, například od 8 hodin ráno do 8 hodin večer („pravidlo 8–8“). Do určité míry nejspíš platí, že čím je tento časový interval kratší, tím je opatření účinnější. Žádné noční nájezdy na lednici!</p>	<p>9. Tip na hubnutí č. 3: praktikujte „přerušovaný půst“ Jednoduchý způsob, jak zůstat štíhlý, je jíst v omezeném časovém okně, například od 8:00 do 20:00 (metoda 12/12). Do jisté míry asi platí, že čím je kratší okno, tím efektivnější bude půst. Žádné noční útoky na ledničku!</p>	<p>9. Tip na hubnutí č. 3: Cvičte „time slot eat“ Jednoduchý způsob, jak zůstat štíhlý, je pravděpodobně jíst v omezeném časovém okně, například od 8:00 do 20:00 (“pravidlo 8-to-8”). Do jisté míry asi platí, že čím kratší okno, tím efektivnější. Žádné noční útoky na ledničku!</p>	<p>9. Tip na hubnutí č. 3: Praktikujte časově omezené stravování Jednoduchý způsob, jak zůstat štíhlý, je patrně jíst v omezeném časovém okně, například od 8:00 do 20:00 (pravidlo „8-to-8“). Do jisté míry nejspíš platí, že čím kratší okno, tím efektivnější. Žádné noční útoky na ledničku!</p>	<p>9. Tip na hubnutí č. 3: Dodržujte přerušovaný půst Jednoduchý způsob, jak zůstat štíhlý, může spočívat v stanovení časového okna, během kterého můžete jíst, například v čase od 8 hodin rána do 20 hodin večer (metoda známá jako „12/12“). Do jisté míry asi platí, že čím kratší okno, tím efektivnější půst bude – takže žádné noční útoky na ledničku!</p>	<p>9. Tip na hubnutí č. 3: Cvičte se v "časovém okně stravování Jednoduchým způsobem, jak zůstat štíhlý, je pravděpodobně jíst v omezeném časovém rozmezí, například od 8 do 20 hodin ("pravidlo 8-8"). Do jisté míry platí, že čím kratší okno, tím je to pravděpodobně účinnější. Žádné noční útoky na ledničku!</p>
--	--	--	--	--	--

Příloha č. 9

Nutriční kompas: Hodnocení kvality překladů × ⋮

B *I* U ↻ ✕

Dobrý den, děkuji za Vaši účast na hodnocení kvality překladů. Nyní bych Vás ráda poprosila o zodpovězení několika otázek. Účast je dobrovolná, vyplňování můžete kdykoliv přerušit. Dotazník je zcela anonymní, Vaše odpovědi budou použity pouze pro účely diplomové práce.

Před vstupem do dotazníku se, prosím, ujistěte, že jste již odeslal/a vyplněný soubor s hodnocením překladů. Dotazník je třeba vyplnit až po odeslání 1. části výzkumu.

Identifikace *

Uvedte kód, pod kterým jste odeslal/a vyplněný soubor s hodnocením překladů.

Text stručné odpovědi

.....

⋮

Pohlaví *

- Žena
- Muž
- Jiné
- Nepřeji si uvádět.

Váš věk: *

Text stručné odpovědi

.....

Vaše nejvyšší ukončené školní vzdělání: *

- Bez vzdělání / neukončené vzdělání
- Základní
- Střední bez maturity, vyučen(a) bez maturity
- Střední s maturitou, vyučen(a) s maturitou
- Vyšší odborné vzdělání (vyšší odborná škola)
- Vysokoškolské – bakalářský stupeň
- Vysokoškolské – magisterské, inženýrské, vědecká příprava

Zkuste nyní ohodnotit jednotlivé překlady jako celek. Překlady seřadte od nejzdařilejšího (1) * po nejméně zdařilý (6).

Můžete ohodnotit víc různých překladů stejným číslem, učiňte tak ale pouze tehdy, když nebudete schopen/schopna upřednostnit jeden z překladů.

Pro připomenutí textů můžete využít [tento odkaz](#).

	1 (nejzdařile...	2	3	4	5	6 (nejméně ...
Příklad A	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Příklad B	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Příklad C	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Příklad D	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Příklad E	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Příklad F	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Na co jste při hodnocení kvality hleděli nejvíc? *

Text dlouhé odpovědi

⋮

Jak obtížné pro Vás bylo hodnocení? *

	1	2	3	4	5	
Bylo velmi náročné.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nebylo vůbec náročné.

Kolik přibližně času Vám hodnocení zabralo? *

Odpověď zadejte v minutách.

Text stručné odpovědi

Diplomová práce zkoumá výstupy strojového překladu, jeho posteditaci, ale také lidský překlad. Dokázali byste odhadnout, zda se v případě hodnocených úryvků jednalo o lidský překlad, strojový překlad, či jeho posteditaci? *

Možnost *nevím* použijte jen v krajním případě, jedná se pouze o Váš názor, neexistuje žádná špatná odpověď.

Strojovým překladem rozumíme překlad, který byl vyprodukován strojovým překladačem (jako např. DeepL, Google Translate apod.) a ponechán bez jakýchkoliv úprav.

Lidským překladem rozumíme překlad vyhotovený primárně člověkem, přičemž překladatel mohl při překladu využívat mj. i strojový překladač.

Posteditací rozumíme úpravu překladu vyprodukováného strojovým překladačem (DeepL, Google Translate apod.), přičemž míra zásahů se může různit v závislosti na tom, jaký cíl překlad sleduje. V našem případě by se mělo jednat o posteditaci, jež by se měla kvalitou vyrovnat lidskému překladu. (Více informací k posteditaci naleznete např. pod [tímto odkazem](#).)

Je možné i to, že se ve vybraných překladech nevyskytl žádný strojový a lidský překlad, stejně tak se mezi texty nemusel vyskytnout žádný posteditovaný překlad.

Pro připomenutí textů můžete využít [tento odkaz](#).

	Strojový překlad	Lidský překlad	Posteditace	Nevím
Příklad A	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Příklad B	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Příklad C	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Příklad D	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Příklad E	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Příklad F	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Na základě čeho jste se v předchozí otázce rozhodovali? *

Můžete ilustrovat na konkrétních příkladech.

Text dlouhé odpovědi

Přejete si něco doplnit?

Text stručné odpovědi

Děkuji Vám za účast ve výzkumu. Název mé diplomové práce zní: *Lidský a strojový překlad z němčiny do češtiny: posteditace, analýza a hodnocení vybraných úryvků překladů z knihy Der Ernährungscompass: Das Fazit aller wissenschaftlichen Studien zum Thema Ernährung*. V případě jakéhokoliv dotazu či problému mě můžete kontaktovat na e-mailové adrese kata.kadlecova2@gmail.com.



Pokud byste věděli o komkoliv dalším, kdo by byl ochotný zúčastnit se výzkumu, neváhejte mě kontaktovat!

Příloha č. 10

Na co jste při hodnocení kvality hleděli nejvíc?

1	jazyková rozmanitost, zvolení vhodných slov, slovosled
2	Jak se mi to četlo. Štve mě když jsou tam zakomponovány anglicismy.
3	Jednoduchost text, čtivost, chyby (pravopis)
4	Na smysluplnost textu a jeho čtivost
5	Ještě asi důležitější než to, zda překlad zněl česky, bylo, zda se v něm nevyskytovaly věty, kterým nebylo vůbec rozumět (význam nešlo ani domyslet), jednotlivá slova, která činila celé věty nesrozumitelnými, či pasáže, které bez adekvátního vysvětlení tvrdí něco, co vůbec nezapadalo do kontextu (např. když se v překladu objevilo slovo "levnější", aniž by se širší kontext jakkoli týkal ceny). Dokonce i hrubku v i/y "překousnu" spíš než takovéto pasáže. Jinak je samozřejmě klíčové, aby překlad zněl česky.
6	Na celkové vyznění textu a občas na nějaká konkrétní slova, která automaticky posunula mou volbu k lepšímu, či horšímu hodnocení.
7	Formulace, slovosled, nedokonalosti překladu, úměrnost lexika typu textu apod.
8	Jak se mi text čte a jak mi dává smysl.
9	Aby vše bylo srozumitelné a znělo přirozeně.
10	tip na hubnutí
11	kvalitu srozumitelnosti
12	smysluplnost vět
13	Na srozumitelnost a slovosled.
14	Neznámá slova, plynulé čtení
15	na to, aby překlad výrazně neměnil význam věty (na základě ostatních překladů), dále aby neobsahoval nesmyslná slovní spojení nebo gramatické chyby
16	Celistvost textu, použitá slova

17	Porozumění textu
18	Pochopení textu, slovní obraty, gramatika.
19	Kohezní prvky a pasáže vyžadující jazykovou kreativitu
20	Skladba vět, gramatika, logické složení vět

Na základě čeho jste se v předchozí otázce rozhodovali?

1	instinkt
2	na základě toho, jak se mi překlad líbil a jak na mě působil jako celek. Občas se opakovala slova, nebo věta nedávala příliš smysl. Občas byl kladen důraz na zájmena, která se v češtině úplně nevyžadují (moje prodavačka v pekárně...)
3	A zase, podle toho jak se mi to četlo. gramatiku moc neřeším takže z tohoto hlediska to nebylo. Ale čtu knížky a všiml jsem si věcí které mě „praštili“ do očí. Třeba když je nějaká informace v závorce a číslice pro mě nelogicky už v té závorce není.
4	Na základě podobnosti/odlišnosti textu od sebe. V textu F se objevují výrazné chyby. Většina úryvků vypadá jako kdyby byly přeloženy z Google.
5	Pokud se v textu objevila chyba ve slovosledu a obsahu, beru jej jako strojový překlad. Pokud byl text napsán správně a čtivě, ale měl určité obsahové vady, předpokládám, že byl posteditován. Lidský překlad je ten, který je čtivý a bez chyb. Také se lidský překlad lišil od ostatních volbou slov.
6	<p>C je evidentně strojový překlad, příklady nepotřebuje. Člověk, který by překládal takto, by hned nahlédl, že překlad je nad jeho síly, a zanechal by překládání. Nebo aspoň s nejvyšší pravděpodobností.</p> <p>F:</p> <p>Jen negramota či někdo, kdose nalil jak Čurda, by nechal nezkorigované např. toto:</p> <p>"Vyhýbejte se průmyslovým pochutinám, jako jsou chipsy, sušenky a spol. a VŠEMU, CO V PEKÁRNĚ BZUČÍ VČELY A VOSY."</p> <p>"Mluvim tedy o rostlinách, které jsou jako takové většinou ještě z poloviny rozpoznatelné."</p> <p>"Cvičte se v "časovém okně stravování""</p> <p>Opět tedy usuzuji na strojový překlad.</p> <p>D</p> <p>Tady už jsem docela na pochybách, ale zdá se mi, že i toto je strojový překlad. Téměř zde nicméně chybí problémy, které by nemohly uniknout i nepřiliš zdatnému překladateli. Jedna z mála formulací, kterých by se podle mě člověk nejspíš nedopustil: "s borůvkami A/NEBO jahodami". Ale nejde vyloučit, že to psal</p>

	<p>člověk.</p> <p>A+B:</p> <p>Vůbec nedokážu posoudit, to může být dobrý strojový překlad i špatný lidský překlad. Třeba číslo poznámky pod čarou uvedené standardní velikostí svědčí pro strojový překlad, ale i mezi překladateli jsou fušeři a takové věci se někdy dostanou i do překladů knih - které určitě nevyprodukovaly stroje.</p> <p>E</p> <p>Vůbec si nedokážu představit, jak bych měl dokázat posoudit, jestli je text, který vypadá vcelku přijatelně, alespoň ve srovnání s ostatními (jako text E), lidský překlad, nebo posteditace. Ale rozhodně bych neřekl, že je to strojový překlad. Pokud ano, tak jsou stroje mnohem dál, než bych si myslel.</p>
7	Na základě slovních obrátů, které stroj běžně neužívá, např. uvozovky – "vytunit" nebo lomítka – a/nebo. A také, zda text působil vázaně, nebo naopak právě strojově bez větší míry kohezních prostředků, díky čemuž text nepůsobil příliš koherentně.
8	Na základě úrovně překladu, předpokládám, že lepší úroveň mají texty vytvořené lidským překladatelem, naopak ve strojových překladech vznikají slovosledné nedokonalosti a zůstávají nepřeložené slova.
9	Podle toho, jak se mi text čte a je pro mě srozumitelný.
10	intuitivně
11	instinkt
12	na první dojem
13	Na základě intuice - podle použití méně používaných slov, slovosledu a větné skladby v různých úryvcích.
14	Ty "nejhorší" jsem označila za strojové, protože takové obraty by člověk neudělal případně by je v posteditaci opravil (viz náhodná cizí slova "pravidlo: cook" nebo "Když mě někdo zmáčkne, klidně snědl osm "jablek" nebo "pomerančů" najednou.") Ale rozlišit posteditaci a lidský překlad je pro mě spíš na základě vajíbu. Prostě mi přišlo, že to líp přeloží člověk a nejlepší mi přišly jako B a E.
15	Především na základě úseků textu, na kterých je vidět, že strojový překlad měl problém správně předat význam nějaké věty, např. v řádce 8 "moje prodavačka v pekárně" vs "prodavačka v místní pekárně". Překladem E jsem si poměrně jistá, jelikož text často působí přirozeněji než ostatní příklady, stejně tak text C a F podle mě musí být strojový překlad, třeba věta "když mě někdo zmáčkne, klidně snědl osm jablek" podle mě v životě neviděla člověka ani z vlaku (stejně tak C, "po zmáčknutí mohu s radostí spláchnout osm jablek). U těch ostatních těžko říci, např. z textu A mám dojem, že je někdy konstrukce vět jakoby "umělá", ale někdo to trochu "uhladil".
16	Udělal jsem si průměr známek, které jsem v jednotlivých sloupcích překladům udělal. Následně jsem překlady rozdělil dle následujícího klíče: Průměrná známka < 2,0 - lidský překlad 2,0 <= průměrná známka <= 2,9 - posteditace Průměrná známka >= 3,0 - strojový překlad

17	Odhad
18	Tip na hubnutí č. 3: Praktikujte časově omezené stravování (jednotlivé variace textů - jak by to asi přeložil stroj a jak člověk).
19	Celkový dojem z textu, zejména však pasáže vyžadující jazykovou kreativitu a “selský rozum”
20	.

Přejete si něco doplnit?

1	ne
2	ne
3	Pravděpodobně ne.
4	Nikoliv
5	že by mě fakt zajímalo, co bylo co!
6	Asi ne ale udělalo mi to hezkou recenzi na knihu Nutriční kompas. Přečtu si toto zajímavé téma. Pac a pusu Katko.
7	že jsi hrb, měla bys sbírat odpovědi na platformě, která ti je taky uloží, a že je absurdní se ptát na kraj tam, kde počítáš s cca dvaceti respondenty a vůbec nijak to nesouvisí s tvým tématem
8	V mládí jsem měl podezření na lehkou mozkovou disfunkci, takže se to může projevit ve výsledcích/odpovědích. Ale snad to pomůže