

☰ Tiedostopaletti

📁 Tämä kokoelma

Multimodal Construction of a Cookery Book and a Cooking Show in Finnish Translation and Subtitling. The Use of Visual and Verbal Information in Jamie Oliver's The Naked Chef

Lampimäki, Maria (2017)

 Share

RefWorks



Katso/Avaa

 [osuva_7580.pdf \(1.551Mb\)](#)

Lataukset:

Lampimäki, Maria

2017

[Näytä kaikki kuvailutiedot](#)

Kuvaus

Opinnäytetyö kokotekstinä PDF-muodossa.

Tiivistelmä

Tämän tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, miten samat reseptit on esitetty kahdessa keskenään erilaisessa multimodaalisessa tekstissä: suomeksi tekstitettyssä The Naked Chef -ruokaohjelmassa ja The Naked Chef -keittokirjan suomenkielisessä käännöksessä. Tutkimuskysymykset olivat: 1) Kumpi teksteistä on enemmän visuaalinen ja kumpi verbaalinen? 2) Millaista tietoa välitetään visuaalisesti ja millaista verbaalisesti, ja onko kyseisten tekstien välillä eroa siinä, miten ne esittävät samoja aiheita? 3) Kuinka visuaalinen informaatio vaikuttaa ruokaohjelman tekstittämiseen ja keittokirjan kääntämiseen?

Teorian näkökulmana tutkimuksessa käytettiin multimodaalisuuden käsitettä, tarkemmin sanottuna eri moodien vaikutusta tekstien kääntämiseen. Kuvan ja tekstin suhteella voitiin perustella ruokaohjelman tekstityksessä tapahtuneet poistot. Tekstityyppinäkökulman avulla puolestaan selvitettiin, että poistot voivat liittyä myös operatiiviseen tekstityyppiin, jos sama tieto on saatavilla visuaalisesti.

Oletuksena tutkimuksessa oli, että keittokirja olisi verbaalisempi kuin ruokaohjelma sekä verbaalisen tiedon suhteessa visuaaliseen että verbaalisten ohjeiden kokonaismäärässä. Tutkimuksessa selvisi, että keittokirjassa oli enemmän verbaalista tietoa suhteessa visuaaliseen kuin ruokaohjelmassa, mutta verbaalisten ohjeiden kokonaismäärä oli silti suurempi ruokaohjelmassa. Tutkimuksen perusteella voidaan myös todeta, että ohjeita annettiin liittyen käsittelyyn, mittaamiseen, lopputulokseen ja välineisiin. Keittokirjassa teksti oli itsenäistä, kun taas ruokaohjelman tekstitykseen eniten vaikuttavat suhteet olivat tekstin alisteisuus kuvalle ja kuvan itsenäisyys. Tämä kielen ja kuvan suhde onkin otettava kääntämisessä huomioon, sillä se mahdollistaa tekstityksessä usein käytettävät poistot.

Kokoelmat

<https://osuva.uwasa.fi>

[Ota yhteyttä](#) | [Lähetä palautetta](#) | [Tietosuoja](#) | [Saavutettavuusseloste](#)

It is an inescapable fact that subtitling, as a form of interlingual translation, must simplify information, if not wherever possible, then wherever necessary. This need to simplify arises because... Thus, having to match reading speed to speaking speed invariably leads to choices about what to prioritise in subtitles, and this forms an equal part of the whole translation process. Keywords. Communicative Function Body Language Text Type Conversational Implicature Private Language. These keywords were added by machine and not by the authors. This process is experimental and the keywords may be updated as the learning algorithm improves. This is a preview of subscription content, log in to check access. Cite chapter. How to cite? In book: Handbook of Translation Studies. Volume 1 (pp.344-349). Publisher: John Benjamins. other verbal information that is transmitted visually (letters, banners, inserts) or aurally. known as captions in American English, where the language of the subtitles and the programme coincide and interlingual subtitles, where the spoken/written message of the original programme is translated into a TL. Bilingual subtitles are part of the latter category and are produced in geographical areas where two or more languages are spoken, as in Finland. (Finnish and Swedish) or Jordan (Arabic and Hebrew). the best known type of intralingual subtitles is aimed at audiences with hearing impairment and is widely known as subtitling for the deaf and the hard-of-hearing (SDH). click to expand document information. Description: Flash on English for Cooking, Catering & Reception focuses on specialist language and communication skills needed for a career in the catering industry. Organised in 11 short units, it deals with a range of customer-facing situations to help students build confidence and fluency. Date uploaded. Mar 29, 2013. Use the conversations in exercises 6 and 7 to help you. Conversation 1. In particular, they supervise the use of raw materials, dishes and equipment; do some preparation and take charge of preserving and storing foods. They also check maintenance and hygiene of equipment and premises, as well as communication between the different kitchen sectors.