

<<职业英语系列>>

图书基本信息

书名：<<职业英语系列>>

13位ISBN编号：9787040298215

10位ISBN编号：704029821X

出版时间：2010-8

出版时间：高等教育出版社

作者：中等职业学校职业英语教材编写组 编

页数：122

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## 前言

2005年我们根据“就业导向”、“能力本位”等新的职教办学理念，针对中职学生的实际状况，编写了适应学生需求的《职业英语》系列立体化教材。

2009年1月教育部颁布了《中等职业学校英语教学大纲》（以下简称《大纲》）。

当前我国职业教育的办学方针、指导思想、人才培养模式、知识体系和技能要求等都已经发生了变化，我国职业教育应培养学生的关键能力、技能迁移能力、职业意识和终身学习能力，以满足用人单位对从业人员的学习能力、合作能力和自我行为控制能力的要求。

因此，《大纲》在总目标中提出使学生“初步形成职场英语的应用能力”，并从语言知识、语言技能、情感态度、学习策略与文化意识等几个维度来进行目标描述；将课程教学内容分为“基础模块（必修）”、“拓展模块（任选）”和“职业模块（限选）”三个部分，其中“基础模块”强调培养学生初步的英语应用能力，并从教学内容与要求、教学安排、教学实施、教学评价等方面详细阐述。

根据《大纲》中“基础模块”的教学内容与要求，结合自《职业英语》系列立体化教材出版以来收集到的中职学校师生的使用意见，我们特修订了本套教材，以期符合目前我国中等职业教育对英语课程教学和英语教材的新要求。

## &lt;&lt;职业英语系列&gt;&gt;

## 内容概要

2005年我们根据“就业导向”、“能力本位”等新的职教办学理念，针对中职学生的实际状况，编写了适应学生需求的《职业英语》系列立体化教材。

2009年1月教育部颁布了《中等职业学校英语教学大纲》（以下简称《大纲》）。

当前我国职业教育的办学方针、指导思想、人才培养模式、知识体系和技能要求等都已经发生了变化，我国职业教育应培养学生的关键能力、技能迁移能力、职业意识和终身学习能力，以满足用人单位对从业人员的学习能力、合作能力和自我行为控制能力的要求。

因此，《大纲》在总目标中提出使学生“初步形成职场英语的应用能力”，并从语言知识、语言技能、情感态度、学习策略与文化意识等几个维度来进行目标描述；将课程教学内容分为“基础模块（必修）”、“拓展模块（任选）”和“职业模块（限选）”三个部分，其中“基础模块”强调培养学生初步的英语应用能力，并从教学内容与要求、教学安排、教学实施、教学评价等方面详细阐述。

根据《大纲》中“基础模块”的教学内容与要求，结合自《职业英语》系列立体化教材出版以来收集到的中职学校师生的使用意见，我们特修订了本套教材，以期符合目前我国中等职业教育对英语课程教学和英语教材的新要求。

书籍目录

UNIT 1 Working in an Office UNIT 2 At a Shopping Mall UNIT 3 Sightseeing UNIT 4 Hotels and  
Restaurants UNIT 5 Advertising UNIT 6 Being a Respectable Technician UNIT 7 In an IT World UNIT 8 Cuisine  
Around the World UNIT 9 Medical Care UNIT 10 Working in a Bank UNIT 11 Road Ahead UNIT 12 Tips for  
Success

## 章节摘录

Thomas , a local noted chef , is invited to a TV program to introduce how to make delicious pizza.

Thomas : Many people like to eat pizza , but do you know how to make it ?

It's easy and fun. You can do it. To get started , check the list of ingredients : water , sugar , yeast , olive oil , flour and salt. First , you need to make the 'dough. To make it , you just mix everything together. Then , you have to cover the dough and wait one and a half hours. Now , the second step is the fun part. You make the dough into a big round circle. You push it and pull it and stretch it into a circle. The next step is the sauce . You spread some pizza sauce onto the dough. Not a lot of sauce. Too much sauce and the dough gets too wet. Then you add cheese. Two cups of cheese is about right. Sprinkle it on , top. Now you are ready to add the toppings. You can use slices of sausage , diced onion , pieces of green pepper , chopped mushrooms , shrimp , strips of chicken ... whatever you like. Next , you bake it for about 20 minutes. Finally , the pizza is ready !

If this doesn't work , don't worry. You can go out and get a slice of pizza with your friends !

.....

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>