第一图书网, tushu007.com

# <<新思路大学英语基础教程（第2册）>>

## 图书基本信息

书名：<<新思路大学英语基础教程（第2册）>>

13位ISBN编号：9787300123424

10位ISBN编号：7300123422

出版时间：2010-8

出版时间：中国人民大学出版社

作者：马占祥　主编

页数：134

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

近三十年来，随着教学改革的不断深化，得益于广大第一线教师的不懈努力，我国的大学英语教学取得了十分可喜的成绩，学生的英语语言水平总体有了明显的提高。
这是改革开放政策在高等教育战线的体现，是经济建设和社会发展的需要，也是广大师生的热切期望。

但是，应该看到，学习英语是一个持续的、长期的过程，它不仅是知识的积累，更多是能力的培养。
大学英语教育是高等教育的一个重要组成部分，它也不同于一般的、为特殊目的举行的实用型培训。
不能只凭一时的热情或“疯狂”、借助某种捷径或“灵丹妙药”，就期望把英语学好。
只有通过不断的学习和反复的、刻苦的操练，才能掌握真正有实用价值的语言运用能力。

另外，由于全国各类高等院校在培养目标、办学条件、师资力量、学生入学水平等方面存在着较大差异（即使同一院校中不同院系的培养目标和学生入学水平也不完全相同），教学要求不可能整齐划一。
各院校完全应该而且可以根据自己的培养目标和学生的实际水平，实事求是地制定自己的教学要求，突出自己的教学重点，切忌盲目攀比，切忌强求一步到位。
在教学中要坚持承认差别，允许并且鼓励不同的起点、不同的教材、不同的教学模式，做到准确定位、因材施教。

教材和教学法是为具体教学对象和教学目的服务的。
针对不同的教学对象和教学目的，应该使用不同的教材和教学法。
评价教材的标准主要应看其是否符合教学的客观规律、是否符合科学的教材编写原则、是否适合所教对象的教学要求，而不是看其出版时间的先后和内容的时尚性。
教材的内容和涵盖总是有限的，但对教材的研究和开发是无限的。
在教材的使用过程中不断对教材进行研究和开发，不断挖掘教材中的闪光点，根据每个教学周期的实际情况调整教学内容，积累教学的经验，是教师自身提高和完善的一个重要方面。
同样，教学法也没有“先进”与“落后”之分，它也是服务于特定教学对象和教学要求的。
针对教学对象、符合教学要求的教学法就是好的教学法。

## 内容概要

新思路大学英语遵循语言学习规律而精心设计，以人为本，体现科学发展。
其主要特点：　只设计基础教程、读写译教程和视听说教程，教材体系简约、不厚重，充分体现以学生为中心、以学好英语为根本的理念，是一套为学生减轻负担、为教师减轻压力(“双减”)的大学英语教材。
　读写译教程选材短小精悍，具有时代性、可思性和教化性。
　视听说教程将听说与视频内容紧密结合，强调鲜活的语言和时新材料的选择，确保教材的时代性和生命力。
　读写译教程与视听说教程之间充分体现了语言共核、主题循环和内在联系。
　基础教程内容从英语的零起点设计，适合这一层次的学习者使用。
　读写译教程和视听说教程的考核标准以中学英语新课标规定之七级为起点，以大学英语教学规定之基本要求(四级)为终点。
　教师用书内容全面细致，方便教学。
　教材版式设计围绕主题，图文并茂，赏心悦目，符合学习心理和当代阅读习惯。
　参编专家和学者来自全国10个省、自治区，具有广泛的代表性。

## 书籍目录

Unit 1 Food and RestaurantUnit 2 ShoppingUnit 3 TravelUnit 4 Holidays and CelebrationsUnit 5 Weather and WorldUnit 6 Animals and PlantsUnit 7 Computer and InternetUnit 8 Man and ScienceGlossary

## 章节摘录

一日三餐，注重晚餐　　美国人的饮食习惯是一日三餐。
他们讲究吃的是否科学、营养，讲求效率和方便，一般不在食物精美细致上下工夫。
早餐时间一般在8时，内容较为简单，烤面包、麦片及咖啡，或者还有牛奶、煎饼。
午餐时间通常在中午12时至1时，有时还会再迟一些。
午餐也比较简单，许多上班、上学人员从家中带饭菜，或是到快餐店买快餐，食物内容常常是三明治、汉堡包，再加一杯饮料。
晚餐是美国人较为注重的一餐，在傍晚6时左右开始，常吃的主菜有牛排、炸鸡、火腿，再加蔬菜，主食有米饭或面条等。
美国饮食发展方向是向速食发展，他们的蔬菜大都生吃，一方面营养不会损失，更主要的是省时间，现在他们还极力提倡把蔬菜榨成菜汁喝，目的是把吃菜这一点儿工夫也挤出来作为他用。
餐馆多样　　当然，美国的餐饮是多元化的，大城市中有世界各地各种风味的餐馆。
欧洲餐厅以法国和意大利餐馆为主，这些地方环境很好，价格也较高；中餐馆遍布全美，以广东餐馆为主，多售卖海鲜类菜肴，价格适中；其他还有日本、印度、中东、拉美和东南亚餐馆。
比较富有美国当地特色的则是快餐，如以麦当劳为代表的汉堡包餐厅、以肯德基为代表的炸鸡餐厅，此外还有出售比萨、三明治和热狗的快餐店。
在正规餐厅里就餐后要付15%～20%的小费，而在快餐厅里就不必付小费了。
总体来说，吃快餐比较节省开支。
美国的餐馆主要可分为三种　　一种是自助餐馆，这对于不熟悉英语的初来者或旅游者格外方便。
欧洲的自助餐室较正式，而美国则较为随意。
在自助餐馆的柜台上，食物琳琅满目，冷热皆备，顾客揣着盘子和刀叉到柜台前随意拿取，然后到柜台一端的收款员处付款，自助餐馆里的食品价格较便宜，而且不必付小费；顾客自己端着托盘到空桌去，一般应先征得旁边客人的同意，然后方可就座。
第二种是正式餐馆，其规格大小不一，小餐馆价格低廉，服务质量相对较低，大餐馆富丽堂皇，顾客所需应有尽有。
大城市有许多民族风味餐馆和外国餐馆可供选择。
由于各城市的每个餐馆价格不同，最好先查看当地杂志的餐馆一览表，上面列有各个餐馆在价格方面的详细情况。
如想吃某种风味菜，也可查阅电话簿黄页的餐馆栏目。
　　大多数正式餐馆都有点菜、全餐和特餐之分。
点菜的分类食品有鱼类、肉类、色拉、蛋类等，顾客可任意点叫；全餐分为开胃食品、主菜、蔬菜、甜点心和饮料，也任顾客选用；特餐是指每天的份饭，包括用肉或鱼做的一道菜，另加蔬菜、色拉、面包和奶油。
其中点菜最贵，服务最好。
　　在正式餐馆中就餐要给小费，数额约为餐费的15%，在高级餐馆就餐，或服务特别周到时，小费还要多；小费不开在账单上，由顾客另付，可以在付款时不要找零，或把钱放在桌上。
　　第三类餐馆为快餐店、小吃店、熟食店和午餐室。
大城市里到处都有大众化的快餐店，售卖法式炸土豆、意大利馅饼、汉堡包、炸鱼三明治、烤牛肉三明治等，在此进食不必付小费。

## 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