

《导游英语实务》

图书基本信息

书名：《导游英语实务》

13位ISBN编号：9787565401039

10位ISBN编号：756540103X

出版时间：2010-9

出版社：东北财经大学出版社有限责任公司

页数：206

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

前言

生活不仅仅是物质的，也是精神的，精神世界的追求是永无止境的，而“旅游”正是一种追求自我实现和真善美的有效途径。旅游是一种科学、一种文化、一种艺术、一种人类不可或缺的生活方式。何其幸哉，我们从事的是旅游业！何其幸哉，我们及我们的学生都已经或即将奔赴旅游一线，成为文化的使者、沟通的桥梁！导游是脑体结合的高强度劳动，英语导游的劳动更是难度大、责任重！导游人员的素质关乎我国旅游业的发展。狄更斯在《双城记》里的一段名言对今天的导游行业也同样适用，“那是最美好的时代，那是最糟糕的时代；那是智慧的年头，那是愚昧的年头；那是信仰的时期，那是怀疑的时期；那是光明的季节，那是黑暗的季节；那是希望的春天，那是失望的冬天；我们全都在直奔天堂，我们全都在直奔相反的方向——简而言之，那时跟现在非常相像，某些最喧嚣的权威坚持要用形容词的最高级来形容它。说它好，是最高级的；说它不好，也是最高级的”。我们面对着压力，更面临着机遇，我们肩负着期望，更坚守着希望。培养优秀的英语导游，一直是旅游院校的重难点工作之一。导游服务具有规范性、程序性、复杂性的特点，英语导游除了工作上需要按照既定的要求和标准，更需要娴熟掌握提供日常生活服务和跨文化讲解服务的英语功底。鉴于这两方面的需求，以能力为本位，以职业实践为主线，以项目课程为主体的模块化课程体系的优势得以凸显。正是遵循新课改的理念，根据我国旅游业对人才的培养标准，编者结合担任导游资格考试评委以及多年英语导游实践经历和教学实践，编写了这本教材。此外，本教材也是教育部高职高专旅游管理类教育科研“十一五”规划重点立项课题“基于工作过程的导游与旅行社管理类专业课程教学内容体系改革与实践”研究的重要成果，同时，也是江苏省职业教育教学改革课题的研究成果之一。

内容概要

《导游英语实务》结构新颖，层次清晰。《导游英语实务》摒弃了传统教材“章、节”，“单元、课”之类的架构体例，遵循“项目课程改革”的新理念，建构了项目、模块、工作任务层层相扣的新体例。“项目”是英语导游服务工作的重要职业领域；“模块”是达成职业领域要求的具体工作职能；“工作任务”是职能实施的步骤和环节。三者皆依据现实带团需要和步骤，紧密结合，期望学习者依循工作任务的要求，扎实学习、努力实践，从而完成各模块所规定的工作任务，最终培养各项目所指代的职业领域的实践能力。在每一“模块”的表述之后，我们还附上了学习评估表，以帮助课程多元评价体系的构建；同时每一模块后的“知识链接”、“重点提示”有利于学习者拓展知识面，加深对于各实践任务的深入理解；“拓展练习”、“实践练习”则给学习者提供更多自我检测、自我完善的机会。随着今后行业的不断成熟和发展，这部分内容还会做出相应调整，力求人才培养与行业需求保持一致。

《导游英语实务》

书籍目录

项目一 导游生活服务 模块一 迎接服务 Greeting Guests 模块二 入店服务 Hotel Check—in 模块三 其他服务 Other Services 模块四 送客服务 Seeing Off 项目二 导游讲解服务 模块一 中国概况讲解 Basic Information of China 模块二 旅游地区概况讲解 Tourist Areas 模块三 中国文化讲解 Chinese Culture 模块四 不同类型景点讲解 Different Kinds of Scenic Spots 附录 附录1 英语导游翻译实用词群 附录2 中国特色词汇翻译集锦 附录3 中国经典古文的英语译文 附录4 常见中餐的英文表达 附录5 常见公共标志的英文翻译 附录6 英文谚语精选 主要参考文献

章节摘录

插图：烧——先将主料进行一次或两次以上的热处理之后，加入汤（或水）和调料，先用大火烧开，再改用小火慢烧至或酥烂（肉类，海味），或软嫩（鱼类，豆腐），或鲜嫩（蔬菜）的一种烹调方法。由于烧菜的口味、色泽和汤汁多寡的不同，它又分为红烧、白烧、干烧、酱烧、葱烧、辣烧等许多种。焖——将锅置于微火上加盖把菜焖熟的一种烹饪方法。操作过程与烧很相似，但小火加热的时间更长，火力也更小，一般在半小时以上。炖——炖和烧相似，所不同的是，炖制菜的汤汁比烧菜的多。炖先用葱、姜炆锅，再冲入汤或水，烧开后下主料，先大火烧开，再小火慢炖。炖菜的主料要求软烂，一般是成鲜味。蒸——以水蒸气为导热体，将经过调味的原料用旺火或中火加热，使成菜熟嫩或酥烂的一种烹调方法。常见的蒸法有干蒸、清蒸、粉蒸等几种。汆——汆既是对有些烹饪原料进行出水处理的方法，也是一种制作菜肴的烹调方法。汆菜的主料多是细小的片、丝、花刀型或丸子，而且成品汤多。汆属旺火速成的烹调方法。煮——煮和汆相似，但煮比汆的时间长。煮是把主料放于多量的汤汁或清水中，先用大火烧开，再用中火或小火慢慢煮熟的一种烹调方法。烩——将汤和菜混合起来的一种烹调方法。用葱、姜炆锅或直接以汤烩制，调好味再用水淀粉勾芡。烩菜的汤与主料相等或略多于主料。炆——把切配好的生料，经过水烫或油滑，加上盐、味精、花椒油拌和的一种冷菜烹调方法。腌——冷菜的一种烹饪方法，是把原料在调味卤汁中浸渍，或用调味品加以涂抹，使原料中部分水分排出，调料渗入其中。腌的方法很多，常用的有盐腌、糟腌、醉腌。拌——操作时把生料或熟料切成丝、条、片、块等，再加上调味料拌和即成。烤——把食物原料放在烤炉中利用辐射热使之成熟的一种烹饪方法。烤制的菜肴，由于原料是在干燥的热空气烘烤下成熟的，表面水分蒸发，凝成一层脆皮，原料内部水分不能继续蒸发，因此成菜形状整齐，色泽光滑，外脆里嫩，别有风味。卤——把原料洗净后，放入调制好的卤汁中烧煮成熟，让卤汁渗入其中，晾凉后食用的一种冷菜的烹调方法。

《导游英语实务》

编辑推荐

《导游英语实务》：21世纪高职高专教学改革规划教材·旅游类

精彩短评

- 1、纸张的质量还蛮不错的，内容讲解的也蛮详细的
- 2、嗯，纸张看起来不错。嗯挺满意的。送货速度很快。

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：www.tushu000.com