English 世纪大学英语

for Interactive Purposes

陶文好 汪榕培 邹 申◆总主编

应用型 综合教程 2





世纪大学英语

for Interactive Purposes

常州大字山书馆藏书章

陶文好 汪榕培 邹 申 总主编

应用型 综合教程 2

9 復旦大學出版社

图书在版编目(CIP)数据

21 世纪大学英语应用型综合教程. 2/陶文好,汪榕培,邹申总主编. —上海:复旦大学出版社,2012. 1 ISBN 978-7-309-08155-8

I. 2··· Ⅱ. ①陶···②汪···③邹··· Ⅲ. 英语-高等学校-教材 Ⅳ. H31

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 103414 号

21 世纪大学英语应用型综合教程.2 陶文好 汪榕培 邹 申 总主编 责任编辑/于文雍 陈彦婕

开本 850×1168 1/16 印张 16.5 字数 430 千 2012 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978-7-309-08155-8/H・1707 定价: 39.00 元

> 如有印装质量问题,请向复旦大学出版社有限公司发行部调换。 版权所有 侵权必究

《21世纪大学英语应用型综合教程 2》

编写组成员

总主编 陶文好 汪榕培 邹 申
本册主编 崔艳丽 蔡秀国
本册副主编 孙 捷 刘海霞 余 斌
编写人员 吴文霞 戴 佳 郎 芳 伍芳红 廖林芳
策 划 黄昌朝
责任编辑 于文雍 陈彦婕

《21世纪大学英语应用型综合教程 2》

编写委员会

(按姓氏笔画为序)

王秀珍(武汉大学) 白永权(西安交通大学) 石 坚(四川大学) 刘龙根(上海交通大学) 张 森(河北科技大学) 张 称(黑龙江大学) 严 申(上海外国语大学) 邹 申(上海外国语大学) 罗立胜(清华大学) 罗立胜(清华大学) 贾国栋(中国人民大学) 蒋 敏(吉林大学) 楼 葳(华中科技大学)

总序

教育部于2007年出版的《大学英语课程教学要求》(以下简称《课程要求》)是指导我国大学英语教学的一个纲领性文件。《课程要求》对大学英语教学的定位是:"大学英语是以外语教学理论为指导,以英语语言知识与应用技能、跨文化交际和学习策略为主要内容,并集多种教学模式和教学手段为一体的教学体系。"大学英语的教学目标是"培养学生的英语综合应用能力……同时增强其自主学习能力,提高综合文化素养,以适应我国社会发展和国际交流的需要"。

鉴于我国幅员辽阔,地区与地区之间、高校与高校之间客观上存在较大差异,《课程要求》提出了"分类指导、因材施教"的原则。其具体体现为大学英语教学分为三个层次:一般要求、较高要求和更高要求。其中的一般要求为高等学校非英语专业本科毕业生应达到的基本要求。较高要求和更高要求适用于对办学定位、类型和人才培养目标定位较高的学校。

《课程要求》提出构建大学英语课程体系。该课程体系既包括必修课程和选修课程,也涵盖不同课程类别:综合英语类、语言技能类、英语应用类、语言文化类和专业英语类。

《课程要求》提出一种综合教学模式,即基于计算机和课堂的英语教学模式;在充分利用现代信息技术的同时,继承和发扬传统课堂教学的优势。

- "21世纪大学英语应用型"系列教材力求体现《课程要求》的原则和精神,在编写宗旨、单元设计、材料选择、课堂活动和课堂练习的设计上力图忠实地诠释《课程要求》的各项指标。本系列教材为综合英语类的必修课程教材,教材包括:
 - 《21世纪大学英语应用型综合教程》(1-4册);
 - 《21 世纪大学英语应用型综合教程教学参考书》(1—4 册);
 - 《21世纪大学英语应用型自主练习》(1-4册):
 - 《21 世纪大学英语应用型视听说教程》(1-4 册);
 - 《21 世纪大学英语应用型视听说教程教学参考书》(1-4 册);
 - 《21世纪大学英语应用型阅读教程》(1—4册);
 - 《21世纪大学新英语快速阅读》(1-5册);
 - 以及相关配套的语法、写作、口语和大学英语四、六级考试辅导教材。

一、编写原则

1. 体现《课程要求》和四、六级考试大纲的原则和精神

本系列教材力求体现《课程要求》和《大学英语四/六级考试大纲》的原则和精神,在编写宗旨、单元设计、材料选择、课堂活动和课堂练习的设计上力图忠实地诠释《课程要求》和《大学英语四/六级考试大纲》的各项指标,开拓新时代大学英语教与学的新领域。

2. 体现现代信息技术与英语教学的整合运用

本系列教材建立在外语课程与计算机网络全面整合的基础之上,充分利用现代信息技术,培养 学生的英语综合应用能力,尤其是听说能力。

3. 体现课堂教学与测试的有机结合

本系列教材顺应现行大学英语四、六级考试及四、六级机考改革的要求,在纸质课本练习和网络平台的练习设计上,覆盖现行大学英语四、六级考试题型及四、六级机考题型,并紧密结合雅思、托福等国际化英语水平测试。

二、教材特色

1. 主题新颖,选材独特,抓取当代大学生的关注点,提升其学习语言的兴趣

兴趣是最好的老师,英语学习也是如此。本教材的单元主题是编写者通过调查问卷广泛征求学生的意见,并根据时代的发展需要而确定的,即从学生学习的视角出发,而不是编写者想当然地确定主题。因此单元内的主题和选材能够吸引学生极大的注意,并引发热烈讨论,使得课堂教学生动活泼。

例如,针对绝大部分学生四年的大学生活都会遇到的"Campus Love"这个热门而经典的话题,综合教程第 1 册的第 2 单元对此展开讨论。Text A "Can't Forget Your First Love"讲述初恋对一个人一生的影响,提醒大家珍惜和正确对待初恋。而 Text B "College Dating Tips for Student Couples"集中讨论大学生应如何处理校园爱情和学习生活之间的关系。这样生动活泼又具有现实意义的话题还有很多,比如第 1 册第 4 单元"Education"讨论的是父母对孩子的教育方法,以及以热门人物"Tiger Mother"为例,探讨中西方父母对孩子的教育方式的不同;第 7 单元以美国当红歌星 Lady Gaga 的蹿红为线索,探讨"Pop Culture";第 8 单元"Our Planet"则关注环境保护,并通过日本地震引发的"核泄漏"这个热门话题,讲述作为一个普通人该如何保护我们自己的家园;等等。

另外,本系列教材的《应用型视听说教程》的单元主题和《应用型综合教程》的单元主题保持同步,这样可以使学生从不同的视角和深度讨论同一个问题,并通过音频、视频和纸质材料不同形式的阅读和学习,达到提高学生听、说、读、写、译各方面综合能力的目的。

2. 提供充分的语言输入和输出准备,启发学生通过储备知识导入新知识

文本的阅读和理解是文本与读者头脑中的图式相互作用的复杂过程。由学生已掌握的知识结构导入新的知识时,提供背景和挖掘学习者脑中储存的知识显得尤为重要。本系列教材在主题导入和练习设计上都充分体现了这点,使得学习成为一个由旧到新的延续过程。

在每单元的 Starter 部分,除了通过挖掘学生已有的与本主题相关的词汇外,还采用了学生最喜欢的视频形式导入主题。通过观看视频和完成相应的练习,学生对接下来要讨论的主题已有了充分的准备。在课后练习中需要学生语言输出时,如 Interaction 部分,教材不是只罗列要讨论的问题,还从学生已有的知识和课文内容出发,有步骤地引导学生集中讨论两三个问题。只有让学生变得"有话可讲",他们才会愿意参与讨论。同样 Writing 部分,为了使学生不至于感到无从下笔,编者在练习中提供了相关的视频,以调动学生的积极性,使其导出已有的语言知识储备,从而顺利完成写作练习。

3. 练习设计强调对文本的理解和语言的实际应用

传统教材的练习设计过于注重课文词汇、短语及句型的反复训练。随着大学英语改革的深入,大学英语教学者和管理者都意识到,在加强词汇和句型学习的同时,更应该强调培养学生对文本整体意义的理解;在文本意义的理解中掌握词汇和句型,而不是孤立地学习。本系列教材中的应用型综合教程就体现了这个精神。练习设计时,除了 Language Focus 部分仍旧以词汇、句型训练为主外,更重点突出了 Text A 和 Text B 中的 Comprehension of the Text 部分。这部分不再仅仅提供对课文理解的几个问题,还设计了针对课文段落大意和具体信息的练习,以及对课文重点句子诠释后回答问题等题型。不仅如此,在其他练习形式中,如 Reading in Depth 部分,也是学生掌握文意和重点词汇之后才能完成的练习。而 Interaction 和 Writing 部分更是对文本意义理解基础上的扩展。

为延展学生的语言输出和语言的实际应用,每单元还增加了一个独特的环节——Workshop。这部分强调在学完本单元的所有内容后,通过学生间的互动合作学习和学习方式的拓展,完成一个项目型的写作和总结。

另外,前文中提到的本系列教材力求体现《大学英语四/六级考试大纲》的原则和精神,在练习设计中也得到很好的体现。Text A 和 Text B 部分的练习题型充分满足学生准备四、六级考试的需求。如 Text A 中的 Reading in Depth, Translation; Text B 中的 Cloze; Part C 部分的 Video-based Writing,以及《应用型视听说教程》中按照四、六级考试题型设计的 Quiz 等都体现了这个编写原则。

4. 同一个单元的不同模块体现不同的难易程度,满足不同层次学生的需求

中国的地区差别和教育多样化导致即便是同一所学校,甚至同一个班级的学生水平都参差不齐。为解决教学上的不便,本系列教材在一个单元内选取的两篇课文或视听材料采取难度递增的模式。这点在《应用型视听说教程》中体现得尤其明显。在 Viewing, Listening and Speaking 部分,三段视频的难易程度逐步递增。这样既符合学生学习水平逐步提高的规律,也可供教师针对不同学生选取不同的教学内容。

三、数字化大学英语教学平台与课堂教学的相互补充,扩展英语教学的空间和时间

前文提到,《课程要求》提出一种综合教学模式,即基于计算机和课堂的英语教学模式。因此,

复旦大学出版社和教材编写者在此系列纸质教材的基础上共同打造了这个大学英语教学数字化平台。该平台主要包括以下几个模块:

1. 自主学习模块

"21世纪大学英语应用型"系列所有纸质教材都将转化为电子材料放在教学平台上,供学生自主学习使用。不仅如此,平台上还有大量的扩展阅读和辅助学习资料,供学生拓展学习使用。《应用型视听说教程》在网络上为学生提供大量丰富的英语学习资源。除英语测试试题外,还包括视频欣赏、经典英语歌曲、影片片段等,供学生课外自主学习,真正做到英语学习的连续性。

2. 教学辅助模块

"21世纪大学英语应用型"系列的教学辅助课件,包括 PPT、电子教案、教学观摩视频材料、其他教学资料等都将在平台上与教师共享。

3. 教学评价模块

本模块包含教学监督、教学测评、师生互动等。教师可根据需要从试题库中选择题目,组织一个单元、几个单元或某一教学阶段后的测试,或组织期末课程测试,还可以组题进行水平测试。就考试形式而言,教师可以在局域网上组织多个教师同步测试,或从试题库选择和整合试卷,提取录音、打印试卷之后,组织现场测试。

4. 网络管理模块

网络教学管理模块能为组织教学评估提供方便。详细的学习进程记录和作业\成绩记录使教师能够随时了解学生的自主学习情况。在网上可实施学生自我评估、学生间的评估、教师对学生的评估等。通过教学、管理与测试相结合,形成性评估和终结性评估相结合,教师能够全面、客观、准确地获取反馈信息,改进教学管理,学生也能及时调整学习策略,提高学习效率。

5. 教师之间、学生之间互动模块

使用"21世纪大学英语应用型"系列教材的教师可以在这个平台上相互沟通教学经验和分享教学资源;全国的学生可以在这个平台上交友,分享学习经验。

本系列教材是在编写队伍长期教学经验积累的基础上编写而成的。编者分别来自北京师范大学、复旦大学、上海外国语大学、大连外国语大学等知名学府。他们具备深厚的语言学、二语习得及外语教学理论功底,同时长期在大学英语教学一线工作,有着丰富的教学经历。历经几度寒暑,集全体编者智慧和心血的"21世纪大学英语应用型"系列教程已然问世。愿本系列教程能以其时代性、趣味性和实用性,为推动我国大学英语教改助一臂之力。

本系列教材编写组

使用说明

《21世纪大学英语应用型综合教程 2》包括 8 个单元。每个单元教学内容分为 5 个主要部分,建议 8 学时完成。各学校可根据需要和学生水平,有选择性地教学。

每单元第一部分 Starter 为整个单元的导入部分,提供与单元主题相关的词汇,让学生按照具体要求对词汇进行归类,激活学生已有的背景知识,引入单元主题。

第二部分 Part A 为主课文模块(建议 4 学时),其导入部分包括观看一段与 Text A 主题相关的视频进行听写填空以及扩展讨论两个循序渐进的任务。课文配套练习设计包括 Comprehension of the Text, Language Focus, Reading in Depth, Translation 和 Interaction。其中 Interaction 部分为口语练习,旨在让学生回忆所学与单元主题有关的单词及相关知识,引导学生逐步深入思考问题,并有意识地使用句型,在自由讨论环节鼓励学生自由表达想法。

第三部分 Part B 为副课文模块(建议 2—3 学时),其导入部分为听一段与 Text B 主题相关的听力材料,然后完成填空练习。课文配套练习设计包括 Comprehension of the Text,Language Focus, Cloze 和 Translation。其中 Comprehension of the Text,Language Focus 和 Translation 三部分练习与 Text A 配套的相应练习均有所不同。

第四部分为 Part C Skill Development,包括 Interpreting,Writing 和 Workshop 三部分。Interpreting 部分提供与主题相关的实用场景对话,锻炼学生的口译能力。Writing 部分由 Video-based Writing 与 Practical Writing 两部分组成。Video-based Writing 主题与单元主题一致,旨在让学生通过看懂视频,从而将其中的一些观点应用于写作。Practical Writing 为实用英语写作。Workshop 部分为课外学习项目,旨在以电脑和网络等为工具,

培养学生探究型自主学习的能力,并与同学合作完成一些与单元主题相关的调研任务。

第五部分为 Phonetics and Grammar Review。本部分旨在复习并强化中学时期所学过的语音及语法知识。

第四部分和第五部分建议用1-2学时完成。

《21世纪大学英语应用型综合教程 2》的练习设计从篇章理解到词汇学习,再到口语互动,层层深入,紧扣课文及单元主题,同时针对不同学校的实际情况和使用需要,提供不同的选择和组合的可能。教师可以根据因材施教的原则,选择适合学生需要的材料和方法,逐步提高学生的英语综合应用能力。

Contents

Unit	音音等 weive national bits editer Part A	Part B	
Theme	Warm-up	Warm-up Text B	
1 Food and Health		Eating Food That's Better for You, Organic or Not	
2 Animals Page 29	Loving Memory: Elephant Reunion	The Naked Ape (Excerpt)	
3 Sportsmanship Page 58	An Uplifting Power	The Amateur Ideal	
4 Volunteering Page 86	A Reason for Living	Volunteer Vacations	
5 Values Page 114	Inaugural Address of John F. Kennedy	Comparing Western Values with Changing Chinese Values	
6 Advertisement Page 141	The Effects of TV Advertising on Children	Create an Effective Advertising Message	
7 China in the 21st Century Page 168	Here Comes the East	Shanghai's Goodbye to the Past	
8 Future World Page 196	A Letter to the Year 2100	Politics in the Future	
Glossary	Page 224		

Part C			Phonetics and Grammar Review	
Skill Development		Phonetics	Grammar	
Interpreting	Writing	Workshop	Word Stress and Sentence Stress	Noun Clause (I)
Interpreting	Writing	Workshop	Linking (I)	Noun Clause (II)
Interpreting	Writing	Workshop	Linking ([])	Restrictive Attributive Clause
Interpreting	Writing	Workshop	Assimilation	Nonrestrictive Attributive Clause
Interpreting	Writing	Workshop	Elision and Contraction	Adverbial Clause
Interpreting	Writing	Workshop	Weak forms (I)	Subject-verb Agreement
Interpreting	Writing	Workshop	Weak forms (II)	Inversion
Interpreting	Writing	Workshop	Stress and Rhythm	Elliptical Sentences

Unit 1

Food and Health



Starter

Put the words/expressions in the box into the correct categories.

pain FOTT APPROPILE	sweet potato	chill टीलकी एउनुमार सा वृद्धित क	spinach (1) Paraiming of the
sell-by date	shrimp	chemical dyes	soy bean
vomiting (呕吐)	preservation	diarrhea (腹泻)	processing
additives (添加剂)	fever manufloco	strawberry	mods and he consumed. The

Words/expressions for healthy food:

Words/expressions for food safety:

Words/expressions for food poisoning signs:



Part A



Warm-up

I. Watch the video clip and fill in the blanks with the words or expressions you've heard.



[Bad bacteria (细菌) are the main cause for food poisoning. However, there is something that can kill the bad bacteria and make our food safer.]

During our life times, we each consume 15 tons of 1 , 10 tons of fruit, 7 tons of meat, 2 tons of poultry (禽类), and 1 ton of 2 . These foods provide us with nutrients(营养素) and vitamins for us to grow, work and enjoy life. They also provide us with beneficial microorganisms (微生物) that help us digest foods, maintain regularity and 4 disease. However, some of these foods occasionally become contaminated(被污染的) with pathogenic (致病的) bacteria, such as Salmonella (沙门氏菌), Listeria monocytogenes (单核细胞增多利斯特菌), and E. coli (大肠杆 菌) O157: H7. These disease-causing bacteria can cause 5 or even death if allowed to remain on foods and be consumed. Therefore, it is critical to or eliminate (消灭) these pathogens (病原 体) to ensure the of our foods. While there are many strategies to do just this, most cannot discriminate (分辨) between good and bad bacteria. These processes can also make the foods less appetizing, less nutritious, and less beneficial. Because it is essential to 8 good microorganisms in our foods, an optimal (最佳的) strategy would effectively destroy pathogenic bacteria without destroying the beneficial micros. has been doing this for three billion years using tiny microorganisms —



bacteria phages (噬菌体), to 10 bacteria balance in the environment.

II. Work in pairs and discuss the following questions.

- 1. What might be the possible reasons for problems in food safety?

 (Cues: contaminated, changes of temperature, place of storage, way of cooking)
- 2. What are your suggestions to reduce the risk of diseases concerning food safety?

 (Cues: fresh food, avoid rotten food, fully wash, thoroughly cook, dine at home)

Text A

Food Safety and Foodborne Illness

- Food safety is an increasingly important public health issue. Governments all over the world are making their efforts to improve food safety. These efforts are in response to an increasing number of food safety problems and rising consumer concerns.
- Foodborne illnesses are defined as diseases, usually caused by eating food or drinking beverages contaminated with bacteria or parasites. Every person is at risk of foodborne illness.
- Foodborne diseases are a widespread and growing public health problem, both in developed and developing countries.
 - The global incidence of foodborne disease is difficult to estimate, but it has been reported that in 2005 alone 1.8 million people died from diarrheal diseases. A great proportion of these cases can be attributed to contamination of food and drinking water. Additionally, diarrhea is a major cause of malnutrition in infants and young children.
- In industrialized countries, the percentage of the population suffering from foodborne diseases each year has been reported to be up to 30%. In the United States of America (USA), for example, around 76 million cases of foodborne diseases, resulting in 325,000 hospitalizations and 5,000 deaths, are estimated to occur each year.
- While less well documented, developing countries bear the main impact of the problem due to the presence of a wide range of foodborne diseases, including those caused by parasites. The widespread diarrheal diseases in many developing countries suggest major underlying food safety problems.



8

10

11

12

While most foodborne diseases are occasional and often not reported, foodborne disease outbreaks may take on massive proportions. For example, in 1994, an outbreak of salmonellosis due to contaminated ice cream occurred in the USA, affecting an estimated 224, 000 persons. In 1988, an outbreak of hepatitis A, resulting from the consumption of contaminated clams, affected some 300, 000 individuals in China.

Major foodborne diseases are from microorganisms. Salmonellosis is a major problem in most countries. Salmonellosis is caused by the Salmonella bacteria. Examples of foods involved in outbreaks of salmonellosis are eggs, poultry and other meats, raw milk and chocolate. Campylobacteriosis is a widespread infection. It is caused by certain species of Campylobacter bacteria. And in some countries, the reported number of cases surpasses the incidence of salmonellosis.

Food contamination creates an enormous social and economic burden on communities and their health systems. The re-emergence of cholera in Peru in 1991 resulted in the loss of US \$500 million in fish and fishery product exports that year.

The safety of food derived from biotechnology needs to be carefully assessed. To provide the scientific basis for decisions regarding human health, new methods and policies to assess such food need to be developed and agreed upon internationally. The assessment should consider health benefits as well as possible negative health implications. Crops modified to resist pests, foods with allergens removed or food with an increase of essential nutrients are possible examples of the former, while antimicrobial markers in some genetically modified foods have been suggested to be an example of the latter. The weighing of potential risks and benefits is an important aspect of assessment of foods derived from biotechnology that has not received much attention in the past. Likewise, clear communication of the basis for safety assessment in this area is generally lacking at national and international levels.

If not properly monitored and assessed, changes in animal husbandry practices, including feeding, may have serious implications for food safety. For example, increased use of ruminant bone and meat meal as feed supplement for cattle appear to have played a role in the emergence of BSE.

Adding low levels of antibiotics to animal feed in order to increase growth rate has raised concern about the **transfer** of antibiotic **resistance** to human pathogens from this practice.

Modern intensive agricultural practices contribute to increasing the availability of affordable foodstuffs and the use of food additives can improve the quality, quantity and safety of the food supply. However, appropriate controls are necessary to ensure their proper and safe use along the entire food chain. Pre-market review and approval followed by continuous monitoring are necessary to ensure the safe use of pesticides, veterinary drugs and food additives.

Other challenges, which need to be addressed to help ensure food safety, include the