

## 备课指南

这是六年级第一单元第五周，我们学习《做川菜》的简体部分。

以下是上课步骤，请老师备课时参考。

### 一、复习与测验

上新课前，给同学们 5 分钟的时间，再次复习这周的测验。这一周的测验在黄色练习本的第 9 页，根据繁体字写出简体字。

### 二、引入课文

这篇课文以相声对话的形式向同学们介绍了两道四川菜的做法：宫保鸡丁和鱼香肉丝。

上课之前，先问问同学们吃没吃过这两道菜，会不会做这两道菜？请吃过的同学描述一下，请会做的同学分享一下做法。然后，我们来看看专业厨师怎么做。

老师先把相声朗读一遍，注意用两种不一样的声音代表两个人。边读边解释课文中一些较难的字词句。这一遍主要是老师朗读，目的是让同学们对所学课文的内容有个大致的了解，然后再学习词汇，这样的话，词汇的意思就比较容易理解了。

什么叫“丁”？

中国人做菜时，根据所要做的菜肴，常常把所用的原料切成各种形状：丁、片、球、丝、柳、茸等。老师可以借助图片让同学们了解这几种形状。

三分之一：复习一下怎样用中文表达分数和百分数；

汤汁：也就是勾芡用的芡汁；同学们在感恩节都吃过火鸡，那个 Gravy 就类似于汤汁。不同的是，中国菜的汤汁是在菜快好的时候倒进锅里，和菜一起出锅；

鱼香肉丝：这道菜里有没有鱼？

下…，再下……：这里的“下”是把原材料倒进锅里；

### 三、词汇学习

这一课的词汇在第 20 页。由于大部分词汇都是与日常生活有关，所以学生们对词汇意义的理解不是问题。老师可以在此帮助同学们复习中文字的知识：偏旁部首、汉字结构、同义字，多义字、多音字等等。

这一课的一些词汇适合按照意义组成组来学习，所以下列顺序与课本词汇的顺序不一样。

- 1: **指教**: 指点教导;
- 2: **扁**: Flat
- 3: **姜、蒜、葱**: 这几种是中餐烹饪最常用到的调料，不少同学分不清姜和蒜;
- 4: **芡粉、滋汁**: 就是淀粉; 滋汁就是用芡粉加上酱油、醋等调出来的;
- 5: **盐、酱油、味精、醋**: 中餐的常用调料。讲讲“酉”这个偏旁，为什么“酱、酒、醋”都有这个偏旁;
- 6: **油炸**: deep fry。炸在这里读 zhá, 不能读 zhà; 炸鸡是 deep fried chicken, 不是“爆炸的鸡”;
- 7: **旺火**: 很猛的火, 中餐爆炒的时候用的火候;
- 8: **铲**: 可做名词, 也可做动词;
- 9: **真棒**: 真好! 源自北京话。
- 10: **无名指、小手指**: 老师可以以自己的手做模型, 画在黑板上, 告诉同学们各个手指的名称: 大拇指、食指、中指、无名指、小指;
- 11: **蔬菜**: 各种菜的总称;
- 12: **木耳、笋**: 中餐常用的干货;
- 13: **菜胆**: 菜心;
- 14: **猪肝**: 中餐常用的猪下水;
- 15: **大同小异**: 成语, be almost alike, 大部分相同, 只有一点点不一样;
- 16: **彼此**: 对称词。指你我、双方, 那个和这个;

#### 四、课文朗读

老师要充分利用相声的表演形式和口语化的语言, 把全班同学按照各种可能的形式分组, 把通常的课文朗读变成说话练习。提醒同学们要准备口试, 还没有找到搭档的抓紧时间找搭档, 准备好的同学下一周就可以表演了;

#### 五、语法点

这里列出的词汇和语言点是词汇学习里没有收录的，请老师视学生的中文学习情况选择教学。

1: 彼此彼此：指说话双方认同对方的说法，或者对方说的情况也适合自己。一般有正反两种用法，一种是积极的，表示对对方的认同，或者回敬对方的话；另外一种反话，用来反击对方的讽刺等，指对方也和自己差不多。课文里的用法是前一种。

## 六、作业

这一周的作业在蓝色练习本的第四页：

1: 抄写词语，准备下一周听写；

2: 这一项作业已改为网上作业，请同学们在网完成；

3: 读《309 暗室》第三章和第四章，做问答（每章两个问答）。

第一题：这是个简单问答题，请同学们回答时用完整句；

第二题：这也是个简单问答题，请同学们回答时用完整句；

第三题：这是个回答“怎么”的问题，就是把问题涉及到的故事情节概括一下；

第四题：第一个问题是简单问答题，请同学们回答时用完整句；第二个问题是回答“为什么”，请同学们回答时一定要用上“因为…所以…”或者“……，是因为……”，“……，所以……”的句型；

## 七、与家长的沟通

老师要坚持每周提醒家长这一单元阅读理解作业的重要性，把对阅读理解作业的要求告诉家长，请家长在家督促并帮助孩子完成作业。另外，提醒家长安排时间，让孩子们练习口试。

八、本周练习答案在网上的教学资源里，供老师批改作业时参考。