

Week 9

单元复习

2021-10-9

陆旻



马立平中文六年级

现在是**课堂练习**部分，请同学们拿出**黄本**练习册，在“**Page 10**，**第九周**”的部分，写出相应的**简体字**。今天的练习共**24**个单词。

第九周

約好		對方		水電行	
聞所未聞		認識		誰	
這		每個		張開	
爺爺		記錄		賣	
銀行		中藥		買	
記號		準確		獅子頭	
超級市場		雙人徐		瞎編	
應有盡有		龍蝦		保證	

课堂练习

1. 约好	2. 对方	3. 水电行
4. 闻所未闻	5. 认识	6. 谁
7. 这	8. 每个	9. 张开
10. 爷爷	11. 记录	12. 卖
13. 银行	14. 中药	15. 买
16. 记号	17. 准确	18. 狮子头
19. 超级市场	20. 双人徐	21. 瞎编
22. 应有尽有	23. 龙虾	24. 保证

考试要求

1. **准时**上线（1点钟开考），迟到**miss**的部分，不补
2. 全程**打开摄像头**，摄像头关闭或者掉线者会有**penalty**;
3. 提前打印出**答题纸**（老师会在考试当天中午**12:50**前发Email，请注意查收）
4. 考试时，**摄像头**角度要看得学生的**全脸和双手**
5. 笔试时间为40分钟，**字典is NOT allowed**
6. 笔试结束后，将答题纸扫描，Email到老师的邮箱：**gracelumin@gmail.com**，
要求：**PDF格式**、一个文件发送，截至时间下午**13:50**
7. 口试部分，轮到的同学现场表演或由老师播放小视频；没有轮到的同学，认真观看、打分【每个同学都要给其它同学评分的】
8. 现场表演口试部分的同学，需要提前背稿【不能读稿（课文）】、调好摄像头角度、音量，注意周围环境（通知家属保持安静）
如播放PPT辅助，**PPT上只能出现图片**；如有任何其他需要，请提前跟老师确认
9. 每位同学的口试时间为3-5分钟

一、听写复习 (1)

1. 西部	2. 华裔	3. 向来	4. 马路
5. 葱	6. 关于	7. 台湾	8. 口味
9. 商店	10. 阿姨	11. 修理	12. 忍不住
13. 约好	14. 容易	15. 鸡丁	16. 狮子头
17. 京菜	18. 姜片	19. 喜欢	20. 工程师
21. 汤	22. 粤菜	23. 扬菜	24. 蒜
25. 公司	26. 盐	27. 讨教	28. 嘴巴

一、听写复习 (2)

29. 海鲜	30. 形状	31. 餐馆	32. 洗耳恭听
33. 而且	34. 美国	35. 后代	36. 闻所未闻
37. 舌头	38. 对方	39. 彼此	40. 三分之一
41. 豆腐	42. 圆	43. 亚洲	44. 应有尽有
45. 扁	46. 木耳	47. 鲜美	48. 久而久之
49. 无名指	50. 希奇		

二、看“繁”写“简”（1）

1. 电脑	2. 发现	3. 楼	4. 华裔
5. 职业	6. 丝	7. 银行	8. 错
9. 准备	10. 刚学来	11. 开	12. 舌头
13. 龙虾	14. 卖	15. 爷爷	16. 对
17. 动手	18. 服务	19. 买	20. 过去

看“繁”写“简”（2）

21. 红烧鱼	22. 广东	23. 方块	24. 牙医
25. 认识	26. 什么样	27. 当然	28. 谁
29. 特点	30. 听说	31. 这	32. 旧金山
33. 中国	34. 中药	35. 干净	36. 各种
37. 虽然	38. 欢迎	39. 请问	40. 热

三、多音字辨认

(查看课堂笔记或查字典)

四、选词填空

****每个空格2分**

彼此彼此、香气四溢、有增无减、讨教、
指教、山珍海味、移民、闻所未闻、
应有尽有、士别三日，当刮目相看
鲜美无比、洗耳恭听、

- (1) 我们家是从中国_____过来的。
- (2) 佛跳墙这道菜真是 _____，据说隔壁邻居家的菩萨闻到了香味儿，都忍不住跳过墙来尝一尝呢。

五、简答题

- “开门七件事”
- 中国四大菜系及代表菜（各1）
- 中国十大姓氏（写出3个即可）
- 写出“钅”、“酉”字旁的字（各3）
- 《家有儿女》
- 《309暗室》

开门七件事

chái yóu yán jiàng cù chá
柴 米 油 盐 酱 醋 茶

“开门七件事”是古代中国平民百姓每天为生活而奔波的七件事，已成为中国的谚语。

“开门七件事”提示了家庭各样必需品。从“开门”（即开始家庭一天正常运作之时或持家，维持生计），就都离不开七件维持日常生活的必需品，分别是：柴、米、油、盐、酱、醋、茶。

开门七件事



主题词

- **菜系**: Style of cooking; 是指在一定区域内, 由于气候、地理、历史、物产及饮食风俗的不同, 经过漫长历史演变而形成的一整套自成体系的烹饪技艺和风味, 并被全国各地所承认的地方菜肴。

- **四大菜系**: (课文)

川菜、粤菜、京菜、扬菜

由“鲁菜”发展而来

中国人口最多的前 10大姓

李、王、张
刘、陈、杨、赵
黄、周、吴