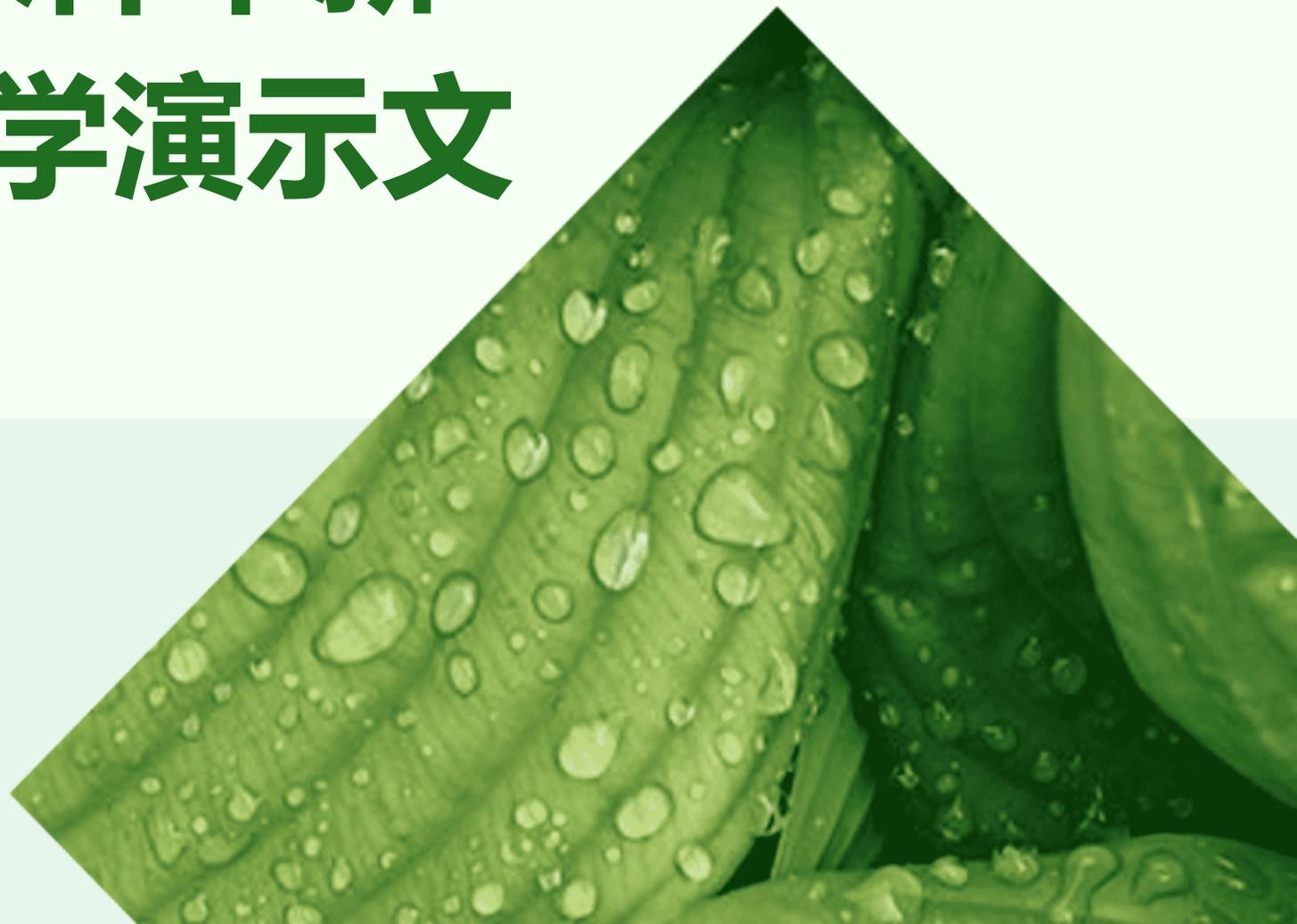


2024年教育课件革新： 《千人糕》教学演示文 稿

汇报人：

2024-11-12



目 录

- 《千人糕》故事背景与引入
- 课文内容详解与赏析
- 知识点拓展与延伸
- 互动式学习活动设计
- 思维拓展与能力提升
- 总结回顾与课堂互动



01

《千人糕》故事背景与引入



故事梗概及作者简介



01 故事梗概

《千人糕》是一篇讲述传统糕点制作背后所蕴含的文化内涵和人文精神的课文。通过描绘千人糕的制作过程，展示了传统手艺的精湛技艺和劳动人民的智慧结晶。



02 作者简介

本文作者通过深入研究和实地考察，将千人糕的制作技艺和文化背景呈现得淋漓尽致，旨在让读者更好地了解 and 传承这一传统文化。

传统文化中的糕点寓意



● 吉祥如意

传统糕点在形状和图案上往往寓意着吉祥如意，如福字饼、寿桃等，代表着人们对美好生活的向往和祝福。

● 礼尚往来

糕点在中国传统文化中也是礼仪之品，常用于馈赠亲友，表达尊敬和友好之情。通过学习《千人糕》，可以让学生更好地了解这一传统礼仪。

● 精益求精

千人糕的制作过程繁琐而精细，要求制作者具备高超的技艺和严谨的态度。这体现了传统文化中精益求精、追求卓越的精神。

为什么要学习《千人糕》

传承传统文化

通过学习《千人糕》，可以让学生更好地了解 and 传承中国优秀的传统文化，增强文化自信。



培养审美情趣

千人糕不仅是一道美食，更是一件艺术品。学习《千人糕》可以培养学生的审美情趣和艺术鉴赏能力。

弘扬劳动精神

千人糕的制作需要付出辛勤的劳动和汗水。学习《千人糕》可以让学生更加珍惜劳动成果，弘扬劳动精神，培养勤劳、踏实的品质。



02

课文内容详解与赏析



课文朗读与分段解读

朗读示范

提供专业朗读人员的课文朗读示范，帮助学生正确把握课文朗读的语调、语速和情感表达。



分段解读

将课文按照情节发展或内容主题进行合理分段，并逐段进行解读，帮助学生理解课文整体结构和各段落之间的联系。

重难点句子剖析

针对课文中的长句、难句进行剖析，讲解语法结构和表达技巧，帮助学生突破语言难点。

重点词汇及句子讲解

词汇精选

挑选课文中的重点词汇，包括生词、短语和固定搭配，讲解词义、词性和用法，并给出例句加以说明。

句子赏析

选取课文中的精彩句子或关键句子，进行赏析和解读，引导学生体会作者的表达意图和语言魅力。

词汇与句子运用

设计相关练习题目，如填空、选择、翻译等，帮助学生巩固所学词汇和句子，提高语言运用能力。



文中情感表达和意境描绘



情感分析

分析课文中所表达的情感类型和情感变化，引导学生体会作者的情感态度，并尝试进行情感表达的训练。

意境描绘

讲解课文中描绘的场景、人物和事物，帮助学生构建生动的意象和画面，加深对课文的理解和感受。

文学手法赏析

介绍作者在课文中运用的文学手法，如比喻、拟人、排比等，讲解其表达效果和艺术价值，提高学生的文学鉴赏能力。

03

知识点拓展与延伸



糕点制作流程及工艺简介



原料准备

介绍制作糕点所需的基本原料，如面粉、糖、油等，并强调原料的质量对糕点口感的重要性。



制作流程

详细阐述糕点制作的主要步骤，包括配料、搅拌、成型、烘烤等，以及每个步骤中的关键点和注意事项。



工艺技巧

分享一些提高糕点制作水平的工艺技巧，如面团的发酵程度控制、烘烤温度和时间的把握等。

各地特色糕点文化分享

地域特色

介绍不同地区的特色糕点，如北京的月饼、上海的松糕、广东的萝卜糕等，并简述其历史背景和地域文化特点。

文化内涵

探讨各地特色糕点所蕴含的文化内涵，如寓意吉祥、团圆、丰收等，以及与当地民俗活动的关联。

制作技艺传承

介绍各地特色糕点的制作技艺传承情况，包括传统手工制作和现代机械化生产的对比，以及技艺传承所面临的挑战和机遇。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/186022200004011001>