

2024-2025 学年初中劳动八年级上册人教版 教学设计合集

目录

一、第一单元 日常生活劳动

- 1.1 劳动项目一 做糖葫芦
- 1.2 劳动项目二 烘培戚风蛋糕
- 1.3 劳动项目三 缝制抱枕
- 1.4 劳动项目四 制作木钟
- 1.5 本单元复习与测试

二、第二单元 生产劳动

- 2.1 劳动项目五 编织围巾
- 2.2 劳动项目六 弯制九连环
- 2.3 本单元复习与测试

三、第三单元 服务性劳动

- 3.1 劳动项目七 修补自行车轮胎
- 3.2 劳动项目八 修剪绿植
- 3.3 本单元复习与测试

四、第四单元 职业体验

- 4.1 劳动项目九 体验果实采收
- 4.2 劳动项目十 体验餐厅服务员工作
- 4.3 本单元复习与测试

第一单元 日常生活劳动劳动项目一 做糖葫芦

课题：

科目：	班级：	课时：计划 3 课时
教师：	单位：	
一、教学内容		
初中劳动八年级上册人教版第一单元 日常生活劳动劳动项目一 做糖葫芦。本节课将带领学生了解糖葫芦的制作过程，包括原料选择、制作步骤、注意事项等。学生将学习如何制作美味的糖葫芦，培养动手能力和生活技能。具体内容包括：糖葫芦的制作方法、糖葫芦的食材选择、糖葫芦的制作步骤、糖葫芦的食用方法等。通过实践活动，提高学生的劳动素养和生活自理能力。		
二、核心素养目标分析		
本节课旨在培养学生的核心素养，具体目标如下： 1. **劳动技能与习惯培养** ：通过学习制作糖葫芦，学生能够掌握一定的劳动技能，培养良好的劳动习惯，增强劳动实践能力。 2. **生活实践与问题解决** ：学生在制作糖葫芦的过程中，学会运用所学知识解决实际问题，提高生活实践能力。 3. **文化与审美情趣** ：了解糖葫芦的历史文化背景，培养学生的文化传承意识，同时通过制作过程提升审美情趣。 4. **团队合作与沟通能力** ：在小组合作制作糖葫芦的过程中，学生学会与他人合作，提高沟通能力和团队协作精神。 5. **创新思维与创造能力** ：鼓励学生在制作糖葫芦时发挥创意，尝试不同的制作方法，培养学生的创新思维和创造能力。		
三、学习者分析		
1. 学生已经掌握的相关知识：学生在进入本节课之前，可能已经具备一定的烹饪基础，如简单的食材处理、基本的热处理方法等。此外，部分学生可能对糖葫芦有一定的了解，知道其基本制作方法。 2. 学生的学习兴趣、能力和学习风格：学生对日常生活劳动内容通常具有较高的兴趣，尤其是与美食制作相关的活动。学生的动手能力差异较大，部分学生可能具备较强的动手实践能力，而部分学生可能需要更多指导。学习风格上，学生可能以观察学习为主，但也需要一定的动手操作和尝试。 3. 学生可能遇到的困难和挑战：学生在制作糖葫芦时可能遇到的困难包括食材处理不当、糖浆熬制技巧不足、糖葫芦造型不佳等。此外，学生在团队合作中可能面临沟通不畅、分工不均等问题。		
四、教学资源准备		
1. 教材：确保每位学生都拥有人教版八年级上册劳动课本，以便于查阅相关知识点。 2. 辅助材料：准备糖葫芦制作过程的图片、糖葫芦制作步骤的图表以及相关视频，帮助学生直观理解制作流程。 3.		

实验器材：准备制作糖葫芦所需的食材（如山楂、棉花糖、竹签等）、糖浆熬制工具（如锅、火钳等）以及安全防护用品（如围裙、手套等）。 4. 教室布置：设置分组讨论区，以便学生进行小组合作；在实验操作台布置好制作糖葫芦所需的空间和设备，确保学生能够安全、舒适地进行实践活动。
五、教学流程
1. **导入新课（5 分钟）** - 详细内容：教师通过提问：“同学们，你们吃过糖葫芦吗？知道它是怎样制作的吗？”来引发学生的兴趣和思考。接着，教师简要介绍糖葫芦的历史背景和营养价值，引导学生认识到学习制作糖葫芦不仅是一种劳动实践，也是一种文化体验。 2. **新课讲授（10 分钟）** - 详细内容 1：教师展示糖葫芦制作步骤的图片和图表，讲解制作糖葫芦的基本流程，包括食材准备、糖浆熬制、糖葫芦裹糖等。 - 详细内容 2：教师演示糖浆熬制的技巧，强调火候的控制和糖浆颜色的观察，并说明不同火候对糖葫芦口感的影响。 3. **实践活动（25 分钟）** - 详细内容 1：学生分组，每组学生负责准备一种食材，如山楂、棉花糖等，确保食材的充足和多样性。 - 详细内容 2：学生在教师指导下，开始熬制糖浆。教师巡视指导，纠正操作中的错误，确保糖浆质量。 - 详细内容 3：学生按照步骤进行糖葫芦的制作，包括裹糖、冷却、造型等。教师巡回指导，帮助学生解决问题。 4. **学生小组讨论（10 分钟）** - 举例回答 1：讨论糖葫芦的制作过程中，哪些步骤需要特别注意火候的控制？学生可能会回答：“熬糖浆时需要小火慢熬，防止糖浆烧焦。” - 举例回答 2：讨论在制作糖葫芦时，如何确保糖葫芦的形状美观？学生可能会回答：“裹糖时要均匀，避免糖浆堆积。” - 举例回答 3：讨论制作糖葫芦的体验和感受。学生可能会分享：“我觉得制作糖葫芦很有趣，学到了很多新的知识。” 5. **总结回顾（5 分钟）** - 内容：教师引导学生回顾本节课所学内容，包括糖葫芦的制作流程、注意事项以及劳动的意义。教师强调劳动不仅是锻炼身体，更是培养生活技能和文化素养的过程。最后，教师鼓励学生在日常生活中尝试更多劳动实践，提升自己的综合素质。 用时：导入新课（5 分钟）、新课讲授（10 分钟）、实践活动（25 分钟）、学生小组讨论（10 分钟）、总结回顾（5 分钟），总计 45 分钟。
六、教学资源拓展
1. **拓展资源** -

糖葫芦的历史文化：介绍糖葫芦的起源、发展历程以及在不同地区的特色制作方法，如北京糖葫芦、四川糖葫芦等。 - 糖葫芦的营养价值：探讨糖葫芦中的主要食材（如山楂、葡萄）的营养成分，以及糖葫芦在传统节日中的文化意义。 - 糖浆的制作方法：学习不同类型的糖浆制作方法，如糖浆、焦糖等，以及它们在不同甜品中的应用。 2. **拓展建议** - 学生可以进一步研究糖葫芦在不同地区的制作差异，了解地方特色美食的制作工艺。 - 通过网络或图书馆资源，学生可以收集糖葫芦的历史资料，撰写小论文或制作成手抄报。 - 鼓励学生尝试制作其他类型的糖葫芦，如水果糖葫芦、蔬菜糖葫芦等，拓宽制作思路。 - 学生可以邀请家人或朋友一起参与糖葫芦的制作，增进亲子关系或朋友间的交流。 - 组织学生参观当地的糖果店或食品加工厂，了解糖葫芦等传统食品的生产过程。 - 学生可以尝试将糖葫芦制作与其他学科知识相结合，如数学（比例、分数）在食材配比中的应用，科学（化学反应）在糖浆熬制过程中的体现。 - 通过社交媒体或学校活动，学生可以分享自己的糖葫芦制作经验，提高公众对传统美食文化的认识。 - 学生可以设计糖葫芦包装，结合美术知识，提升产品的艺术性和市场竞争力。 - 鼓励学生思考糖葫芦制作过程中的环保问题，如食材的选择、废弃物的处理等，培养学生的环保意识。
七、课堂小结，当堂检测 课堂小结： 在本节课的学习中，我们共同了解了糖葫芦的制作过程，从食材的选择到糖浆的熬制，再到糖葫芦的裹糖和造型，每一个步骤都体现了劳动的智慧和生活的小技巧。通过实践操作，同学们不仅掌握了制作糖葫芦的基本技能，还体验到了动手劳动的乐趣。 首先，我们强调了食材的新鲜和清洁，这是保证糖葫芦卫生和美味的基础。其次，糖浆的熬制火候和颜色的掌握是制作糖葫芦的关键，同学们通过实际操作，学会了如何判断糖浆的适宜状态。最后，糖葫芦的裹糖和造型不仅考验了同学们的耐心，也提升了他们的审美能力。 当堂检测： 为了检验同学们对本节课内容的掌握程度，我们将进行以下检测： 1. **基础知识问答**： - 询问学生糖葫芦的主要食材有哪些？ - 学生能否描述糖浆熬制的基本步骤和注意事项？ 2. **实践技能展示**： - 学生现场制作糖葫芦，展示从食材处理到成品完成的整个过程。 3. **小组讨论反馈**：

- 各小组分享在制作过程中的困难和解决方法。

4.

学生自评与互评： - 学生对自己的糖葫芦作品进行自评，并相互评价同伴的作品，指出优点和需要改进的地方。
八、板书设计 ① 糖葫芦制作流程 - 食材准备：山楂、葡萄、棉花糖等 - 糖浆熬制：比例、火候、颜色 - 裹糖造型：均匀裹糖、冷却定型 ② 糖葫芦制作技巧 - 糖浆熬制技巧：小火慢熬，防止烧焦 - 裹糖技巧：均匀裹糖，避免糖浆堆积 - 造型技巧：保持糖葫芦美观，防止变形 ③ 糖葫芦文化背景 - 起源与发展：糖葫芦的历史渊源 - 地方特色：不同地区的糖葫芦制作方法 - 节日食品：糖葫芦在传统节日中的文化意义
● 教学反思与总结 今天上了“做糖葫芦”这一课，我觉得整体来说，同学们参与度很高，课堂气氛也很活跃。不过，在反思过程中，我也发现了一些可以改进的地方。 首先，我觉得在教学方法上，我尝试了分组合作的方式，让同学们在小组中互相学习、互相帮助。这种做法看起来挺有效的，因为从同学们的反馈来看，他们觉得这样的学习方式很有趣，也能更好地理解和掌握制作糖葫芦的技巧。但是，我也注意到，有些小组在讨论时过于热闹，导致个别学生没有充分参与到讨论中来。所以，我需要在今后的教学中，更好地引导小组讨论，确保每个学生都有机会发言和参与。 其次，我在讲解糖浆熬制时，可能过于强调了火候的控制，而忽略了学生的实际操作能力。有些学生可能在实际操作中遇到了困难，比如糖浆不容易熬到理想的状态。这说明我在教学方法上需要更加灵活，针对不同学生的学习能力，提供不同的指导和支持。 在教学管理方面，我发现教室的布置对学生的学习效果有一定影响。例如，我在实验操作台上布置了足够的空间，但可能没有考虑到一些学生操作时的视线问题。今后，我会在教室布置上多下功夫，确保每个学生都能在舒适的环境中学习。 当然，也存在一些不足。比如，部分学生在小组讨论中表现不够积极，可能是因为他们对自己的表达能力和观点不够自信。针对这个问题，我建议在今后的教学中，多给予学生表达的机会，鼓励他们勇于尝试，不怕犯错。
● 典型例题讲解
1.

****例题****：制作一串糖葫芦需要 5 颗山楂和 10 克糖浆，现有 20 颗山楂和 50 克糖浆，最多可以制作几串糖葫芦？

****答案****：首先，计算每串糖葫芦所需的糖浆量： 10 克/串 。然后，用总糖浆量除以每串所需的糖浆量，得到可以制作的糖葫芦串数： $50 \text{ 克} \div 10 \text{ 克/串} = 5 \text{ 串}$ 。但是，由于山楂数量有限，需要用山楂的数量来限制糖葫芦的串数： $20 \text{ 颗山楂} \div 5 \text{ 颗/串} = 4 \text{ 串}$ 。因此，最多可以制作 4 串糖葫芦。

2. ****例题****：制作一串糖葫芦需要 30 克糖浆，现有糖浆 150 克，如果每克糖浆的成本是 0.5 元，制作 10 串糖葫芦的成本是多少？

****答案****：首先，计算制作 10 串糖葫芦所需的糖浆总量： $30 \text{ 克/串} \times 10 \text{ 串} = 300 \text{ 克}$ 。然后，计算糖浆的总成本： $300 \text{ 克} \times 0.5 \text{ 元/克} = 150 \text{ 元}$ 。因此，制作 10 串糖葫芦的成本是 150 元。

3. ****例题****：糖葫芦的糖浆比例是糖：水 = 1：2，如果需要制作 100 克糖浆，需要多少克糖和多少克水？

****答案****：根据糖浆比例，糖和水的总重量是糖浆重量的 3 倍，即 $100 \text{ 克} \times 3 = 300 \text{ 克}$ 。糖的重量是糖浆总重量的 $\frac{1}{3}$ ，即 100 克。水的重量是糖浆总重量的 $\frac{2}{3}$ ，即 200 克。因此，需要 100 克糖和 200 克水。

4. ****例题****：制作一串糖葫芦需要 3 颗山楂和 12 克糖浆，如果山楂和糖浆的价格分别是每颗 0.5 元和每克 1 元，制作 5 串糖葫芦的总成本是多少？

****答案****：首先，计算山楂的总成本： $3 \text{ 颗/串} \times 5 \text{ 串} \times 0.5 \text{ 元/颗} = 7.5 \text{ 元}$ 。然后，计算糖浆的总成本： $12 \text{ 克/串} \times 5 \text{ 串} \times 1 \text{ 元/克} = 60 \text{ 元}$ 。最后，将两者相加得到总成本： $7.5 \text{ 元} + 60 \text{ 元} = 67.5 \text{ 元}$ 。因此，制作 5 串糖葫芦的总成本是 67.5 元。

5. ****例题****：一串糖葫芦的成本是 8 元，如果卖 10 串糖葫芦，老板的利润是多少？

****答案****：首先，计算 10 串糖葫芦的总成本： $8 \text{ 元/串} \times 10 \text{ 串} = 80 \text{ 元}$ 。然后，老板的收入是卖出的总金额： $10 \text{ 串} \times 8 \text{ 元/串} = 80 \text{ 元}$ 。因为成本和收入相等，所以老板的利润是 0 元。这意味着老板的利润是成本收入差额，但由于成本和收入相等，所以没有利润。

第一单元 日常生活劳动劳动项目二 烘焙戚风蛋糕

课题：		
科目：	班级：	课时：计划 <u>3</u> 课时
教师：	单位：	
一、教学内容分析		

1.本节课的主要教学内容为初中劳动八年级上册人教版第一单元日常生活劳动劳动项目二烘焙戚风蛋糕。 2.教学内容与学生已有知识的联系：通过本节课的学习，学生将复习和巩固烘焙的基本技巧，如搅拌、发酵、烘烤等，同时将掌握戚风蛋糕的配方和制作步骤。这些内容与学生在之前学习过的烘焙基础知识紧密相连，有助于提升学生的动手能力和生活技能。
二、核心素养目标
1.培养学生的劳动实践能力：通过戚风蛋糕的制作过程，学生能够将理论知识转化为实际操作，提升动手能力和实践技能。 2.增强学生的创新意识：在烘焙过程中，鼓励学生尝试不同的配方和装饰方法，激发学生的创新思维和创造力。 3.培养学生的团队合作精神：烘焙活动需要学生之间的协作，通过分工合作，学生能够学会相互沟通、协调和合作，增强团队意识。 4.提升学生的生活技能：戚风蛋糕的制作过程涉及生活常识和健康饮食理念，有助于学生养成良好的生活习惯，关注自身健康。 5.强化学生的审美能力：在烘焙过程中，学生将学习色彩搭配、造型设计等审美知识，提高学生的审美鉴赏能力。 6.增强学生的文化认同：通过烘焙这一传统文化活动，学生能够了解和传承我国传统饮食文化，增强文化自信。
三、学习者分析
1.学生已经掌握了哪些相关知识： 学生在进入本节课之前，已经掌握了基础的烘焙知识，如烘焙工具的认识、基本的烘焙技巧和食材的简单处理方法。 2.学生的学习兴趣、能力和学习风格： 学生对烘焙活动普遍感兴趣，喜欢动手实践。他们的学习能力较强，能够跟随步骤进行操作。学习风格上，部分学生可能更倾向于动手操作，而另一部分学生可能更注重观察和理论学习。 3.学生可能遇到的困难和挑战： 学生在制作戚风蛋糕时可能会遇到的问题包括：面糊搅拌不均匀、发酵时间控制不当、烘烤温度和时间掌握不准确等。此外，对于一些细节操作，如装饰蛋糕，学生可能需要更多指导。
四、教学方法与策略
1.教学方法： 采用讲授与实践活动相结合的教学方法，以讲授戚风蛋糕的制作原理和步骤为基础，通过实际操作来巩固知识。 2.教学活动设计： -角色扮演：学生分组扮演烘焙师和顾客，模拟烘焙店环境，进行蛋糕制作和销售。 -实验活动：学生分组进行戚风蛋糕的制作，每个小组负责不同的步骤，如搅拌、发

酵、烘烤等。

- 游戏环节：设计烘焙知识竞赛，通过游戏形式复习烘焙技巧和食材知识。

3.

教学媒体使用： 利用多媒体设备展示戚风蛋糕的制作过程，包括制作步骤、注意事项和常见问题。同时，使用实物模型和烘焙工具，让学生直观地了解烘焙工具和材料。
五、教学流程
1. 导入新课（5 分钟） 详细内容： 教师通过展示精美的戚风蛋糕图片，激发学生的学习兴趣，并引入课题。引导学生思考蛋糕的制作过程，提问：“大家知道戚风蛋糕是如何制作出来的吗？制作过程中需要注意哪些细节？”以此来导入新课。 2. 新课讲授（10 分钟） 详细内容： 1. 讲解戚风蛋糕的制作原理和步骤，强调搅拌、发酵、烘烤等关键环节。 2. 结合教材，介绍烘焙工具和食材的选用，以及不同食材对蛋糕口感的影响。 3. 实践活动（25 分钟） 详细内容： 1. 学生分组，每组发放烘焙工具和食材，按照教师讲解的步骤进行戚风蛋糕的制作。 2. 教师巡视指导，纠正学生在操作过程中出现的错误，确保学生掌握正确的烘焙技巧。 3. 学生完成戚风蛋糕的制作后，教师组织学生进行口味品尝和评价，分享各自的心得体会。 4. 学生小组讨论（10 分钟） 写 3 方面内容举例回答： 1. 分享制作过程中的经验和心得，如“我们在搅拌面糊时，应该注意什么？” 2. 分析蛋糕口感与制作过程中各个环节的关系，如“为什么发酵时间不足会影响蛋糕的口感？” 3. 探讨如何改进烘焙技巧，如“我们在烘烤时，如何掌握好时间和温度？” 5. 总结回顾（5 分钟） 内容： 教师引导学生回顾本节课所学内容，强调戚风蛋糕制作的重点和难点。举例说明：“本节课我们学习了戚风蛋糕的制作原理和步骤，重点在于掌握搅拌、发酵、烘烤等环节，难点在于精确控制时间和温度。希望大家在今后的烘焙实践中，能够运用所学知识，制作出美味的戚风蛋糕。” 强调学生通过实践所学到的劳动技能和团队协作精神，鼓励学生在日常生活中运用所学知识，培养良好的生活品质。
六、教学资源拓展
1. 拓展资源： - 烘焙基础知识：介绍烘焙的基本工具、食材选择、发酵原理等，如面粉的种类、酵母的作用、糖分的添加技巧等。 -

烘焙食谱学习：提供不同类型蛋糕的制作食谱，包括戚风蛋糕、海绵蛋糕、巧克力蛋糕等，让学生了解不同蛋糕的特点和制作方法。 - 烘焙技巧分享：收集一些烘焙大师的经验分享，如面糊搅拌的技巧、烤箱温度的控制、装饰蛋糕的方法等。 2. 拓展建议： - 学生可以尝试制作教材中未提及的蛋糕种类，如水果蛋糕、慕斯蛋糕等，以丰富自己的烘焙经验。 - 建议学生阅读有关烘焙的书籍或杂志，了解烘焙的历史和文化，提升对烘焙的兴趣和认识。 - 鼓励学生参加烘焙培训班或工作坊，与专业人士交流学习，提高烘焙技能。 - 组织学生进行烘焙比赛，激发学生的创造力和竞争意识，同时提高他们的团队合作能力。 - 引导学生利用家庭资源，如邀请家人一起参与烘焙活动，增进家庭成员间的感情，同时学习家庭烘焙的实用技巧。 - 建议学生关注烘焙相关的社交媒体账号，如烘焙博客、视频频道等，获取最新的烘焙资讯和技巧分享。 - 鼓励学生尝试创新，将烘焙与其他艺术形式结合，如烘焙艺术蛋糕，以提高审美能力和创造力。 - 建议学生参与社区烘焙活动，如社区烘焙比赛、烘焙义卖等，通过实际行动回馈社会，同时提升自己的社交能力。
七、课堂小结，当堂检测 课堂小结： 在本节课中，我们学习了戚风蛋糕的制作，从基本的烘焙原理到具体的制作步骤，同学们都积极参与，通过实际操作体验了烘焙的乐趣。以下是对本节课内容的总结： 1. 我们了解了戚风蛋糕的制作原理，包括面糊的搅拌、发酵和烘烤过程。 2. 学习了烘焙工具和食材的选择，以及如何正确使用这些工具和食材。 3. 通过小组合作，同学们亲手制作了戚风蛋糕，并品尝了自己的劳动成果。 当堂检测： 为了检测学生对本节课内容的掌握情况，以下是一些当堂检测题目： 1. 简述戚风蛋糕的制作原理。 答案示例：戚风蛋糕的制作原理主要包括面糊的搅拌、发酵和烘烤。搅拌要均匀，发酵要适度，烘烤要掌握好时间和温度。 2. 列举三种烘焙工具及其用途。 答案示例：烘焙工具包括面粉筛、搅拌勺、烤箱等。面粉筛用于筛面粉，搅拌勺用于搅拌面糊，烤箱用于烘烤蛋糕。 3. 说明烘焙时如何控制温度和时间。 答案示例：控制烘焙温度和时间要视蛋糕的种类和烤箱的具体情况而定。一般来说，温度不宜过高，以免蛋糕烤焦；时间不宜过长，以免蛋糕干硬。 4. 描述戚风蛋糕的特点。

答案示例：戚风蛋糕的特点是口感松软、细腻，色泽洁白，具有独特的蛋香。

八、教学反思与总结		
今天的戚风蛋糕制作课，我觉得整体来说效果还不错。孩子们积极性很高，动手能力也得到了锻炼。但是，在回顾整个教学过程时，我还是发现了一些可以改进的地方。 首先，我在教学方法上尝试了讲授与实践活动相结合的方式。我发现这样的教学方法能够让学生更好地理解理论知识，同时也激发了他们的动手欲望。不过，我觉得在讲授理论知识时，可以适当增加一些互动环节，比如提问或者小测试，这样既能巩固知识，又能提高学生的参与度。 其次，实践活动环节中，我发现有的学生对于烘焙工具的使用不够熟练，这说明我在课前对工具介绍和操作示范的时间可能不够充分。今后，我会提前准备更详细的操作步骤和视频教程，让学生在课前就能对工具有一个基本的了解。 在小组讨论环节，学生们提出了很多有趣的问题，比如如何调整蛋糕的口感、如何选择合适的烘焙工具等。这让我感到很欣慰，说明他们对烘焙有了自己的思考和探索。但同时，我也注意到一些学生对于烘焙的细节不够关注，比如搅拌的力度、烘烤的温度等。这提示我，在今后的教学中，需要更加细致地指导学生，让他们明白每一个细节的重要性。 教学总结方面，我认为学生们在知识、技能和情感态度方面都有所收获和进步。他们不仅学会了戚风蛋糕的制作方法，还学会了如何与他人合作、如何面对挑战。在品尝自己制作的蛋糕时，他们的脸上都洋溢着成功的喜悦，这种情感态度的收获是非常宝贵的。 然而，也存在一些问题。比如，有些学生对于烘焙的热情不够持久，容易在遇到困难时放弃。这就需要我在今后的教学中，更多地关注学生的心理状态，鼓励他们面对困难时要有坚持不懈的精神。 为了改进这些问题，我计划采取以下措施： - 提前准备更详细的课前辅导材料，让学生在课前就能对烘焙有更全面的了解。 - 在教学中增加互动环节，提高学生的参与度和积极性。 - 针对学生在烘焙过程中遇到的问题，及时给予指导和反馈，帮助他们克服困难。 - 鼓励学生多参与烘焙活动，培养他们的兴趣和热情。		

第一单元 日常生活劳动劳动项目三 缝制抱枕

课题：		
科目：	班级：	课时：计划 <u>3</u> 课时
教师：	单位：	
一、教材分析		

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/007132056022010053>