

西餐烹饪专业核心课程数字化资源收集

湖南现代商业学校 卢友斌

《西餐概论》课程门户 首页 活动 统计 资料 通知 作业 考试 讨论 管理 体验新版

课程资料 | 题库 | 作业库 | 试卷库 |

请输入关键字

序号	文件名	上传者	大小	创建日期	操作
<input type="checkbox"/>	 西餐概论新.ppt	卢友斌	7MB	2021-05-09	   

全选

<https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?classId=40930777&courseId=218152538&type=1&ut=t&enc=a17f7436b0a855d195c8472866075ae7&cpi=176309701&openc=94aa762ccb86de1b03497de9d3c437ff>

湖南现代商业学校 卢友斌

《西餐烹调基础》课程门户 首页 活动 统计 资料 通知 作业 考试 讨论 管理 体验新版

课程资料 | 题库 | 作业库 | 试卷库 |

请输入关键字

序号	文件名	上传者	大小	创建日期	操作
<input type="checkbox"/>	 电子课件—西餐烹调基础（第四版）—A12-2074.pptx	卢友斌	27MB	2021-05-09	   

全选

<https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?classId=40930645&courseId=218152489&type=1&ut=t&enc=f95a847dce587d0a7521d2c033a95541&cpi=176309701&openc=b0c1608393f5692bb010008aa92cc0d5>

湖南现代商业学校 卢友斌

《烹饪美术》课程门户 首页 活动 统计 资料 通知 作业 考试 讨论 管理 体验新版

课程资料 | 题库 | 作业库 | 试卷库 |

请输入关键字

序号	文件名	上传者	大小	创建日期	操作
<input type="checkbox"/>	 烹饪美术1.ppt	卢友斌	1MB	2021-05-09	   






全选

<https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?classId=40930840&courseId=218152560&type=1&ut=t&enc=38a0f4b7f726b674df37663c4a1a49f8&cpi=176309701&openc=47968331a166cc0cda2fc41c3aee0aed>

课程资料 | 题库 | 作业库 | 试卷库 |

请输入关键字

+ 添加资料 新建文件夹

序号	文件名	上传者	大小	创建日期	操作
<input type="checkbox"/>	 烹饪艺术1.ppt	卢发斌	1MB	2021-05-09	   

全选 批量删除 批量下载 批量移动

<https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?classId=40930840&courseId=218152560&type=1&ut=t&enc=38a0f4b7f726b674df37663c4a1a49f8&cpi=176309701&openc=47968331a166cc0cda2fc41c3aee0aed>

课程资料 | 题库 | 作业库 | 试卷库 |

请输入关键字

+ 添加资料 新建文件

序号	文件名	上传者	大小	创建日期	操作
<input type="checkbox"/>	 第六章畜类原料.ppt	曾竟蓝	138MB	2021-05-09	   
<input type="checkbox"/>	 第七章-家禽类烹饪原料.ppt	曾竟蓝	97MB	2021-05-09	   
<input type="checkbox"/>	 电子课件-烹饪原料知识 第二章.ppt	曾竟蓝	23MB	2021-05-09	   
<input type="checkbox"/>	 电子课件-烹饪原料知识 第三章.ppt	曾竟蓝	14MB	2021-05-09	   
<input type="checkbox"/>	 电子课件-烹饪原料知识 (第八章).ppt	曾竟蓝	8MB	2021-05-09	   
<input type="checkbox"/>	 电子课件-烹饪原料知识 (第六章).ppt	曾竟蓝	26MB	2021-05-09	   

<https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?classId=40933978&courseId=218153931&type=1&ut=t&enc=887e4afd08eaa78e42843d63f592b442&cpi=176309723&openc=c225e9f0738a4718a667c8fdacd52d4e>

课程资料 | 题库 | 作业库 | 试卷库 |

请输入关键字

序号	文件名	上传者	大小	创建日期	操作
<input type="checkbox"/>	 2019年食品雕刻第一讲理论教学.pptx	梁东平	3MB	2021-05-09	    
<input type="checkbox"/>	 宝塔的雕刻.pptx	梁东平	13MB	2021-05-09	    
<input type="checkbox"/>	 荷花的雕刻.ppt	梁东平	2MB	2021-05-09	    
<input type="checkbox"/>	 教师(1)(1).xls	梁东平	30KB	2021-05-09	    
<input type="checkbox"/>	 金鱼的雕刻.pptx	梁东平	4MB	2021-05-09	    
<input type="checkbox"/>	 菊花的雕刻.ppt	梁东平	3MB	2021-05-09	    
<input type="checkbox"/>	 冷盘制作夏荷.ppt	梁东平	2MB	2021-05-09	    
<input type="checkbox"/>	 冷拼技术芙蓉花.ppt	梁东平	2MB	2021-05-09	    

<https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?classId=40935531&courseId=218154546&ty pe=1&ut=t&enc=52281e70292e0abd46e4ca8cdc41b6cf&cpi=176309672&openc=8b3b2099710a7e4f1e7038078fddcf26>

课程资料 | 题库 | 作业库 | 试卷库 |

请输入关键字

序号	文件名	上传者	大小	创建日期	操作
<input type="checkbox"/>	 电子课件—西式面点技术（第二版）—A12-1976.ppt	杨柳	30MB	2021-05-09	   

全选 批量删除 批量下载 批量移动

<https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?classId=40934135&courseId=218154009&ty pe=1&ut=t&enc=bf5abacecb60eb37b0844f172cc615ef&cpi=176309657&openc=149a49d88992bf7e4f63ab5b0b0951c1>