

中西面点专业核心课数字化资源收集

湖南怀化商业学校 杨柳

面点技术课程门户 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 + 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"/>	电子课件—面点技术（第三版）—A12-1828.pptx	杨柳	16MB	2021-05-12	

全选 批量删除 批量下载 批量移动

<https://mooc1-1.chaoxing.com/mycourse/teachercourse?moocId=218192983&clazzId=41024728&edit=true&v=0&cpi=176309657&pageHeader=0>

湖南怀化商业学校 杨柳

西式面点技术课程门户 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 + 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"/>	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=41024669&courseId=218192960&type=1&ut=t&enc=7e26f8a1c42d763908faf76f3d7796fa&cpi=176309657&openc=5c0792c5ddb3784cfd23d64223f5cf37>

湖南怀化商业学校 曾竟蓝

烹饪原料知识课程门户 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 + 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"/>	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=c225e>

9f0738a4718a667c8fdacd52d4e

https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?courseId=218155129&classId=40936867&pages=-1&type=1&dataName=&dataId=0&order=0&enc=cd74bab1... 搜索...

湖南怀化商业学校

烹调技术课程门户 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"/>	第八章 PPTX 1.2节.pptx	仇仁志	7MB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	第八章 PPTX 3.4.5交节.pptx	仇仁志	7MB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	第八章 PPTX 6.7.8节.pptx	仇仁志	4MB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	第二章.pptx	仇仁志	588KB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	第九章PPT.pptx	仇仁志	1MB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	第六章.pptx	仇仁志	776KB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	第七章ppt.pptx	仇仁志	1019KB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	第三章PPT.pptx	仇仁志	820KB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	第四章.pptx	仇仁志	343KB	2021-05-12	

<https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?courseId=218155129&classId=40936867&pages=-1&type=1&dataName=&dataId=0&order=0&enc=cd74bab19c27df928508ee09d229d57d&cpi=176309659&openc=7494f9ac0d1586595df03ade4a8b8dfc&ut=t>

湖南怀化商业学校

烹饪原料加工技术课程门户 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"/>	烹饪原料加工技术-刀工知识篇.ppt	仇仁志	3MB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	烹饪原料加工技术-烹饪原料干料涨发篇(精).ppt	仇仁志	340KB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	烹饪原料加工技术烹饪原料加工篇.ppt	仇仁志	650KB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	烹饪原料加工技术-烹饪原料冷菜制作篇.ppt	仇仁志	952KB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	烹饪原料加工技术-烹饪原料整料分档篇.ppt	仇仁志	590KB	2021-05-12	
<input type="checkbox"/>	烹饪原料加工技术-绪论篇.ppt	仇仁志	260KB	2021-05-12	

全选

<https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?courseId=218194339&classId=41027895&pages=-1&type=1&dataName=&dataId=0&order=0&enc=ece5bca6352582dcf301e1d54b11f59c&cpi=176309659&openc=b11353918d4930d3dd6405b08539e6fa&ut=t>

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-烹饪化学 第二章 蛋白质.ppt	曾竟蓝	3MB	2021-05-09	    
<input type="checkbox"/>	 电子课件-烹饪化学 (第三章) .ppt	曾竟蓝	5MB	2021-05-09	    
<input type="checkbox"/>	 烹饪化学 (第四章) .ppt	曾竟蓝	2MB	2021-05-09	    
<input type="checkbox"/>	 烹饪化学(第1讲).ppt	曾竟蓝	3MB	2021-05-12	    
<input type="checkbox"/>	 烹饪化学(第2讲).ppt	曾竟蓝	1MB	2021-05-12	    

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