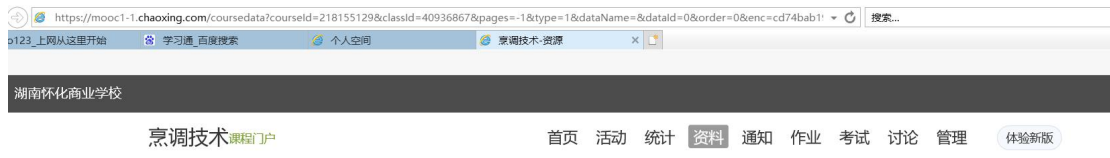


中餐烹饪、高星级酒店运营与管理专业核心课程数字化资源收集

1.中餐烹饪专业核心课程数字化资源收集

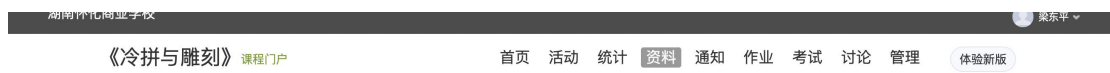


课程资料 | 题库 | 作业库 | 试卷库 |

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>



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&type=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"/>	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"/>	电子课件-面点技术 (第三版) —A12-1828.pptx	杨柳	16MB	2021-05-12	

全选

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

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

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&api=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—西式面点技术（第二版）—A12-1976.ppt	杨柳	30MB	2021-05-09	

全选

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

2.高星级酒店运营与管理专业核心课程数字化资源收集

湖南石化商业学校 潘存功

餐饮服务与管理 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

根目录 > 餐饮服务与管理

序号	文件名	上传者	大小	创建日期	操作
<input type="checkbox"/>	2020圣诞	潘存功		2021-05-09	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	企业图片	潘存功		2021-05-09	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	学姐分享	潘存功		2021-05-09	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	精致菜品	潘存功		2021-05-09	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	中餐厅装修资料	潘存功		2021-05-09	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	技能大赛相关视频及资料	潘存功		2021-05-09	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	万礼豪程视频资料	潘存功		2021-05-09	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	餐饮文化互鉴时事新闻	潘存功		2021-05-09	↓ ↑

[https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?courseId=218152537&dataName=餐饮服务与管理&dataId=333752487&type=1&parent=\[\]&flag=0&classId=40930772&enc=e442efede57c0876923f045917036482&ut=t&cpi=176309694&openc=e91a7f33ce9ac71bcf29bc24ad0503ec](https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?courseId=218152537&dataName=餐饮服务与管理&dataId=333752487&type=1&parent=[]&flag=0&classId=40930772&enc=e442efede57c0876923f045917036482&ut=t&cpi=176309694&openc=e91a7f33ce9ac71bcf29bc24ad0503ec)

湖南石化商业学校 潘存功

前厅部运行与管理 课程门户 首页 活动 统计 资料 通知 作业 考试 讨论 管理 直播课/见面课

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	操作
<input type="checkbox"/>	学生电话预订视频	潘存功		↓
<input type="checkbox"/>	入住接待程序.mp4	潘存功	68MB	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	马云智能酒店	潘存功		↓ ↑
<input type="checkbox"/>	酒店前厅案例.docx	潘存功	30KB	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	散客电话预订评分表.doc	潘存功	28KB	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	散客退房.mp4	潘存功	52MB	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	前台奇葩客人.mp4	潘存功	9MB	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	中国金钥匙组织	潘存功		↓ ↑

全选

<https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?classId=38767307&courseId=217303123&type=1&ut=t&enc=f067c5c6ffcb58a359a71c023a28ed68&cpi=176309694&openc=714b1c09927ba8db6ef4e842d9c65759>

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

根目录 > 客房服务与管理

序号	文件名	上传者	大小	创建日期	操作
<input type="checkbox"/>	客房服务与管理参考教材及书籍资料	潘存功		2021-03-06	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	学习领域一（学习拓展资料）	潘存功		2021-03-06	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	学习领域一（客房岗位认知）课件	潘存功		2021-03-06	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	学习领域二（清洁保养技能）课件	潘存功		2021-03-06	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	学习领域二（学习拓展资料）	潘存功		2021-03-06	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	学习领域三（对客服务技能）课件	潘存功		2021-03-06	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	学习领域三（学习拓展资料）	潘存功		2021-03-06	↓ ↑
<input type="checkbox"/>	学习领域四（客房业务管理）课件	潘存功		2021-03-06	↓ ↑

[https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?courseId=217238298&dataName=客房服务与管理&datald=315262367&type=1&parent=\[\]&flag=0&classId=38476252&enc=8ecb8c5799d5fd8746a48cff2fdcfbb&ut=t&cpi=176309694&openc=0fe4780b5f497e536a590c371cd9c366](https://mooc1-1.chaoxing.com/coursedata?courseId=217238298&dataName=客房服务与管理&datald=315262367&type=1&parent=[]&flag=0&classId=38476252&enc=8ecb8c5799d5fd8746a48cff2fdcfbb&ut=t&cpi=176309694&openc=0fe4780b5f497e536a590c371cd9c366)