

国家职业资格鉴定考前辅导丛书

中式面点师

ZHONG SHI MIAN DIAN SHI

(高级)考前辅导

- 试题对应鉴定范围
- 讲解立足考试要点



主编
祁可斌



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

国家职业资格鉴定考前辅导丛书

中式面点师（高级） 考前辅导

主 编 祁可斌



机械工业出版社

本书是依据《国家职业标准》中式面点师（高级）的鉴定点，针对参加职业资格鉴定考试者进行考前准备而编写的。本书内容包含了高级中式面点师的基础知识、专业知识和操作技能要点，并附有大量的理论试题、操作技能试题和模拟试卷，是参加高级中式面点师职业资格鉴定的考前复习必备用书，也可作为职业技能培训参考用书。

图书在版编目（CIP）数据

中式面点师（高级）考前辅导/祁可斌主编. —北京：机械工业出版社，2009.1

（国家职业资格鉴定考前辅导丛书）

ISBN 978-7-111-25748-6

I. 中… II. 祁 III. 面点—制作—中国—国家职业技能鉴定—自学参考资料 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2008）第 194383 号

机械工业出版社（北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037）

策划编辑：朱 华 责任编辑：朱 华 王晓洁

版式设计：霍永明 责任校对：纪 敬

封面设计：饶 薇 责任印制：邓 博

北京中兴印刷有限公司印刷

2009 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

169mm×239mm · 12 印张 · 227 千字

0 001—3 000 册

标准书号：ISBN 978-7-111-25748-6

定价：20.00 元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换
销售服务热线电话：（010）68326294

购书热线电话：（010）88379639 88379641 88379643

编辑热线电话：（010）88379083

封面防伪标均为盗版

职业资格鉴定是全面贯彻落实科学发展观，大力实施人才强国战略的重要举措，有利于促进劳动力市场建设和发展，关系到广大劳动者的切身利益，对于企业发展和社会经济进步以及全面提高劳动者素质和职工队伍的创新能力和创新能力具有重要作用。职业资格鉴定也是当前我国经济社会发展，特别是就业、再就业工作的迫切要求。

国家题库的建立，对于保证职业资格鉴定工作的质量起着重要作用，是加快培养一大批数量充足、结构合理、素质优良的技术技能型、复合技能型和知识技能型的高技能人才，为各行各业造就出千万能工巧匠的重要具体措施。但相当一部分职业的资格鉴定辅导用书内容较为匮乏或已经过时，迫切需要一批针对于职业资格鉴定考试的复习用书，作为职业资格鉴定国家题库开发的参与者，急读者所急，想读者所想，真诚地想为广大参加职业资格鉴定的人员提供帮助，为此，我们组织了部分参加国家题库开发的专家，以及长期从事职业资格鉴定工作的人员编写了一套“国家职业资格鉴定考前辅导丛书”。本套丛书是与国家职业标准、国家职业资格培训教程相配套的。在本套丛书的编写过程中，贯彻了“围绕考点，服务考试”的原则，把编写重点放在以下几个方面：

第一，内容上涵盖国家职业标准对该工种的知识和技能方面的要求，确保达到本等级技能人才的培养目标。

第二，突出考前辅导的特色，以职业资格鉴定试题作为本套丛书的编写重点，内容上紧紧围绕鉴定考核的内容，充分体现系统性和实用性。

第三，坚持“新内容”为编写的侧重点，无论是内容还是形式上都力求有所创新，使本套丛书更贴近职业资格鉴定，更好地服务于职业资格鉴定。

但愿本套丛书成为广大职业资格鉴定人员应试的好工具，成为职业资格考评人员的良师益友！

由于时间和编者的水平有限，书中难免存在缺点和错误，敬请广大读者对本套丛书提出宝贵的意见。

目 录

前言

第一部分 考核重点与试卷结构

一、考核重点表	1
二、试卷结构	1
1. 理论知识试卷的结构	1
2. 操作技能试卷的结构	9

第二部分 基础理论考前辅导

一、职业道德	10
理论试题精选	12
二、饮食卫生基础知识	13
鉴定范围一：食品的污染	14
理论试题精选	15
鉴定范围二：食物中毒	16
理论试题精选	19
鉴定范围三：烹饪原料的卫生知识	20
理论试题精选	22
鉴定范围四：食品添加剂的使用	23
理论试题精选	26
鉴定范围五：个人和环境卫生要求	26
理论试题精选	28
三、饮食营养基础知识	29
鉴定范围一：人体所需的六大营养素	29
理论试题精选	34
鉴定范围二：人体热能的消耗	35

理论试题精选	36
鉴定范围三:食物消化的知识	37
理论试题精选	38
鉴定范围四:各类烹饪原料的营养特点	38
理论试题精选	42
鉴定范围五:膳食平衡的基本知识	42
理论试题精选	44
四、饮食成本核算基础知识	45
鉴定范围一:饮食成本核算的意义	45
理论试题精选	46
鉴定范围二:出材率和损耗率	47
理论试题精选	48
鉴定范围三:净料成本核算的方法	49
理论试题精选	50
鉴定范围四:饮食产品价格的制订方法	51
理论试题精选	53
五、厨房安全生产基础知识	54
鉴定范围一:厨房安全生产的含义	54
理论试题精选	55
鉴定范围二:厨房安全用电知识	55
理论试题精选	57
鉴定范围三:厨房安全防火、防爆知识	58
理论试题精选	59
鉴定范围四:厨房工具和设备的安全使用知识	60
理论试题精选	63
理论试题答案	64

第三部分 专业知识考前辅导

一、辅助原料知识	65
鉴定范围一:原料的选用	65
理论试题精选	74
鉴定范围二:面点的价格	76
理论试题精选	78
二、馅心工艺	79
鉴定范围一:馅心的质量鉴定	80

理论试题精选	82
鉴定范围二：馅心的调制	83
理论试题精选	85
三、面坯工艺	85
鉴定范围一：膨松面坯	85
理论试题精选	87
鉴定范围二：层酥面坯	89
理论试题精选	92
鉴定范围三：米粉面坯	93
理论试题精选	95
鉴定范围四：其他面坯	96
理论试题精选	100
四、成形工艺	102
鉴定范围一：抻成形技法	102
理论试题精选	103
鉴定范围二：削成形技法	104
理论试题精选	104
鉴定范围三：拨成形技法	105
理论试题精选	105
鉴定范围四：钳花成形技法	106
理论试题精选	106
鉴定范围五：挤注成形技法	107
理论试题精选	107
五、熟制工艺	108
鉴定范围一：炸熟制技法	108
理论试题精选	111
鉴定范围二：煎熟制技法	111
理论试题精选	112
鉴定范围三：复合熟制技法	113
理论试题精选	114
六、装饰工艺	115
鉴定范围一：盘饰基础知识	115
理论试题精选	116
鉴定范围二：盘饰原料知识	116
理论试题精选	118

鉴定范围三: 盘饰基本技法	119
理论试题精选	120
七、膳食营养	121
鉴定范围一: 营养素损失的原因	121
理论试题精选	123
鉴定范围二: 营养素的保护措施	124
理论试题精选	125
理论试题答案	126

第四部分 操作技能考前辅导

试题一: 春卷	128
试题二: 小笼包子	129
试题三: 盘丝饼	130
试题四: 姜汁排叉	131
试题五: 金鱼饺	132
试题六: 波丝油糕	133
试题七: 三丁包子	133
试题八: 水晶包子	134
试题九: 千层油糕	135
试题十: 蟹黄汤包	136
试题十一: 五仁包	137
试题十二: 银丝卷	138
试题十三: 开花馒头	139
试题十四: 撒子	140
试题十五: 双色蛋糕	141
试题十六: 广式月饼	142

第五部分 操作技能试题精选

试题一: 龙须面	143
试题二: 知了饺	143
试题三: 翡翠烧麦	143
试题四: 闻喜饼	144
试题五: 淮扬汤包	144
试题六: 生煎馒头	144
试题七: 冰花蛋撒	145

试题八：筒卷蛋糕	145
试题九：琵琶酥	145
试题十：蟹壳黄	146
试题十一：咖喱酥角	146
试题十二：龙眼酥	146
试题十三：鸳鸯酥	147
试题十四：宣化酥	147
试题十五：鸽蛋圆子	147
试题十六：双酿团	148
试题十七：百果蜜糕	148
试题十八：棉花糕	148
试题十九：绿茵玉兔饺	149
试题二十：鲜奶九层糕	149
试题二十一：船点	149

第六部分 国家职业资格鉴定模拟试卷样例

中式面点师（高级）理论知识试卷	151
中式面点师（高级）理论知识答案	165
中式面点师（高级）操作技能考核准备通知单（考场）	166
中式面点师（高级）操作技能试卷	168
中式面点师（高级）操作技能考核评分记录表	171
参考文献	178

第一部分

考核重点与试卷结构

一、考核重点表

考核重点是最近几年国家题库抽题组卷的基本范围，它反映了当前本职业（工种）对从业人员知识和技能要求的主要内容。

鉴定考核重点采用“鉴定要素细目表”的格式，以行为领域、鉴定范围和鉴定点的形式加以组织，列出了本等级下应考核的内容，考核重点分为理论知识和操作技能两个部分。其中，理论知识部分的主要内容是以知识点表示的鉴定点，操作技能部分的主要内容是以考核项目表示的鉴定点。

在鉴定考核重点表中，每个鉴定点都有其重要程度指标，即表内鉴定点后标以核心要素（X）、一般要素（Y）、辅助要素（Z）的内容。重要程度反映了该鉴定点在本职业（工种）鉴定所要求内容的相对重要性水平。自然，重要的内容被选为考核试题的可能性就比较大。其中核心要素是考核中出现频率最高的内容；一般要素是考核中出现频率一般的内容；辅助要素是考核中出现频率较小的内容。

在鉴定考核重点表中，每个鉴定范围都有其鉴定范围比重指标，它表示在一份试卷中该鉴定范围所占的分数比例。例如，某一鉴定范围的鉴定比重为10%，就表示在组成100分为满分的试卷时，在从题库抽题组卷的过程中，将使属于此鉴定范围的试题在一份试卷中所占的分值尽可能等于10分。

为方便读者阅读，本书将理论知识鉴定考核重点表进行了简化，见表1-1，操作技能鉴定考核重点表见表1-2。

二、试卷结构

1. 理论知识试卷的结构

国家题库理论知识试卷，按鉴定考核用卷是否为标准化试卷划分为标准化试卷和非标准化试卷。中式面点师（高级）理论知识试卷采用标准化试卷；非标准化试卷有三种组成形式。其具体的题型、题量和配分参见表1-3～表1-6。

表 1-1 理论知识鉴定考核重点表

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
基础理论（40 分）			
职业道德（5 分）			
职业道德基本知识（3 分）			
道德的概念	核心	食品添加剂的使用要求	核心
道德的评价标准	核心	强化食品应遵循的原则	核心
社会主义道德建设的基本要求	核心	营养强化食品的种类	核心
职业道德的概念	核心	个人卫生习惯	核心
行业职业道德的具体要求	核心	环境卫生要求	核心
职业道德的特点	核心	灭鼠与除虫	核心
加强职业道德建设的原因	核心	食品容器的洗涤和消毒	核心
道德的种类	一般	食品餐具的洗涤和消毒	核心
善恶的判断	一般	食品卫生法的内容	核心
职业守则（2 分）		食品卫生管理制度	核心
忠于职守的概念	核心	寄生虫及虫卵污染	一般
衡量质量的标准	核心	其他食物中毒	一般
竞争的实质	核心	食物中毒的急救处理	一般
烹饪从业人员职业道德的内容	核心	食物中毒的现场处理	一般
基础知识（35 分）		食品添加剂的使用原则	一般
饮食卫生知识（10 分）		食品营养强化剂的概念	一般
微生物污染	核心	餐饮从业人员的体检	一般
昆虫及有害动物污染	核心	放射性污染	辅助
化学农药污染	核心	常用的食品营养强化剂	辅助
包装材料污染	核心	饮食营养知识（10 分）	
工业“三废”污染	核心	糖的种类	核心
食品污染的危害	核心	糖的生理功能	核心
食品污染的防治	核心	糖的食物来源	核心
食物中毒的概念	核心	脂肪酸的种类	核心
食物中毒的特征	核心	脂肪的生理功能	核心
细菌性食物中毒的种类	核心	脂肪的营养评价	核心
细菌性食物中毒的特征	核心	脂肪的供给量	核心
有毒动物食物中毒	核心	氨基酸的种类	核心
有毒植物食物中毒	核心	蛋白质的营养评价	核心
亚硝酸盐食物中毒	核心	提高蛋白质营养价值的措施	核心
粮豆类的卫生	核心	蛋白质的生理功能	核心
蔬菜水果的卫生	核心	蛋白质的食物来源	核心
植物油的卫生	核心	水溶性维生素	核心
调味品的卫生	核心	脂溶性维生素	核心
畜肉的卫生	核心	维生素缺乏症	核心
禽肉的卫生	核心	重要的常量元素	核心
蛋类的卫生	核心	重要的微量元素	核心
乳类的卫生	核心	矿物质缺乏症	核心
水产品的卫生	核心	水的生理功能	核心
食品添加剂的概念	核心	水的主要来源	核心
食品添加剂的种类	核心	喝水的科学	核心
		人体热量的供耗平衡	核心

(续)

3

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
每日所需总热量计算	核心	净料成本计算的基本条件	一般
每日所需热量营养素计算	核心	净料的概念	一般
谷类原料的营养特点	核心	毛利率的概念	一般
豆类及其制品的营养特点	核心	毛利率的确定原则	一般
果蔬原料的营养特点	核心	产品价格的构成	辅助
肉类的营养特点	核心	价格的制订程序	辅助
蛋类的营养特点	核心	安全生产知识 (5 分)	
乳类的营养特点	核心	厨房安全生产的两个方面	核心
水产品的营养特点	核心	触电事故的类别	核心
调味品的营养特点	核心	触电损伤的基本因素	核心
饮料类的营养特点	核心	安全电压的大小	核心
膳食平衡的意义	核心	触电方式	核心
膳食平衡的要求	核心	厨房安全用电的规定	核心
膳食平衡的食物构成	核心	工作接地的含义	核心
科学膳食的原则	核心	安全防护的基本措施	核心
科学的膳食安排	核心	电气设备的保护措施	核心
中国居民膳食指南的内容	核心	燃烧的含义	核心
维生素的共同特点	一般	燃烧中的重要概念	核心
无机盐的生理功能	一般	脱火的概念	核心
人体热能的产生	一般	回火的概念	核心
人体热能的消耗	一般	爆炸极限	核心
食物的消化	一般	厨房安全防火的规定	核心
营养物质的消化	一般	灭火器的种类	核心
昆虫食品的营养特点	一般	压力容器的安全使用	核心
中国居民膳食宝塔	一般	刀具的安全使用	核心
饮食成本核算知识 (10 分)		锅的安全使用	核心
成本的概念	核心	肉类加工设备的安全使用	核心
成本的作用	核心	面点加工设备的安全使用	核心
餐饮成本的概念	核心	电热设备的安全使用	核心
菜点成本的概念	核心	燃气设备的安全使用	核心
成本核算的概念	核心	清洁消毒设备的安全使用	核心
成本核算的任务	核心	制冷设备的安全使用	核心
进行成本核算的基本条件	核心	通风设备的安全使用	核心
成本核算的方法	核心	空调设备的安全使用	核心
出材率的概念	核心	触电的现场救护方法	一般
影响出材率的因素	核心	燃料的种类	一般
出材率的应用	核心	厨房消防设备的种类	一般
损耗率的概念	核心	烧伤与烫伤的现场救治方法	一般
净料单位成本的计算	核心	烹调器具的安全使用	一般
用“成本系数法”计算原料成本	核心	厨房安全生产的基本要求	辅助
成品成本的计算	核心	专业知识 (60 分)	
价格的制订方法	核心	辅助原料知识 (10 分)	
毛利率的计算	核心	原料的选用 (7 分)	
毛利率的换算	核心	食品添加剂的概念	核心
产品价格的计算	核心	食用色素的概念	核心

(续)

4

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
食用合成色素的概念	核心	包馅比例与要求	核心
食用合成色素的性质	核心	馅心的种类	一般
常用的合成色素	核心	馅心的调制(1分)	
食用天然色素的概念	核心	特色馅心品种示例	核心
食用天然色素的性质	核心	特色馅心制品示例	核心
常用的天然色素	核心	面坯工艺(20分)	
食用色素的保存	核心	膨松面坯(5分)	
膨松剂的分类	核心	面粉的质量与生化发酵的关系	核心
化学膨松剂的使用	核心	酵母用量与生化发酵的关系	核心
生物膨松剂的使用	核心	温度与生化发酵的关系	核心
膨松剂的使用	核心	水量与生化发酵的关系	核心
食品香料的概念	核心	时间与生化发酵的关系	核心
食品香料的分类	核心	温度对物理膨松面坯的影响	核心
常用的天然香料	核心	时间对物理膨松面坯的影响	核心
食品香精的概念	核心	食用酸对物理膨松面坯的影响	核心
大米的化学成分	核心	油脂对物理膨松面坯的影响	核心
大米的品质鉴定	核心	蛋糕油的使用	核心
磨制米粉的方法	核心	乳化剂对物理膨松面坯的影响	辅助
面粉的化学成分	核心	层酥面坯(5分)	
面粉的品质鉴定	核心	干油酥的形成	核心
面筋的品质鉴定	核心	水油酥的形成	核心
膨松剂必须具备的条件	一般	层酥面坯酥层的形成	核心
食品香精的分类	一般	层酥面坯酥层的种类	核心
食品香精的作用	一般	水油皮叠酥的方法	核心
其他食品添加剂	辅助	擘酥皮叠酥的方法	核心
复合调味品	辅助	层酥面坯工艺的注意事项	核心
面点的价格(3分)		特色明酥制品示例	核心
点心价格的特点	核心	特色暗酥制品示例	核心
点心价格的制订方法	核心	层酥面坯的分类	一般
产品价格策略	核心	米粉面坯(8分)	
产品定价程序	核心	松质糕工艺	核心
毛利率的概念	核心	松质糕工艺的注意事项	核心
毛利率的换算	核心	黏质糕工艺	核心
毛利率的确定原则	核心	泡心法工艺	核心
毛利率的核算	核心	煮炙法工艺	核心
产品价格的计算	核心	发酵米浆工艺	核心
点心价格的制订原则	一般	其他面坯(2分)	
馅心工艺(5分)		蔬果面坯制作工艺的注意事项	核心
馅心的质量鉴定(4分)		鱼蓉面坯制作工艺的注意事项	核心
馅心的概念	核心	虾蓉面坯的概念	核心
馅心的作用	核心	虾蓉面坯制作工艺的注意事项	核心
馅心的水分与黏性	核心	澄粉面坯的概念	核心
馅心颗粒的大小	核心	澄粉面坯制作工艺的注意事项	核心
馅心的口味	核心	糖浆面坯的概念	核心
馅心与面点形态的关系	核心	糖浆的制法	核心

(续)

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
糖浆面坯制作工艺的注意事项	核心	煎制工艺的注意事项	核心
其他面坯制品示例	核心	煎的制品示例	核心
蔬果类面坯的工艺方法	核心	复合熟制法 (1 分)	
鱼蓉面坯的工艺方法	核心	复合熟制法的概念	核心
虾蓉面坯的工艺方法	核心	复合熟制法的特点	核心
澄粉面坯的工艺方法	核心	复合熟制法的制品示例	辅助
鱼蓉面坯的概念	一般	装饰工艺 (5 分)	
蔬果面坯的概念	一般	盘饰概述 (1 分)	
成形工艺 (10 分)		盘饰的概念	核心
抻 (6 分)		盘饰的总体要求	核心
抻的方法	核心	盘饰器皿的要求	核心
抻的要求	核心	盘饰卫生的要求	核心
抻的概念	一般	盘饰原料 (2 分)	
削 (1 分)		混合面料的调制	核心
削的方法	核心	澄粉面料的调制	核心
削的要求	核心	糖膏的调制	核心
削的概念	一般	油膏的调制	核心
拨 (1 分)		盘饰原料的保管	核心
拨的方法	核心	盘饰基本技法 (2 分)	
拨的要求	核心	琼脂的使用方法	核心
拨的概念	一般	蛋白的使用方法	核心
钳花 (1 分)		原料间的比例	核心
钳花的方法	核心	裱花工具的使用方法	核心
钳花的要求	核心	点心装饰基本技法	一般
钳花的概念	一般	膳食营养 (5 分)	
挤 (1 分)		营养素损失的原因 (2 分)	
挤注的方法	核心	面点工艺中营养的损失	核心
挤注的要求	核心	溶解流失	核心
挤注的概念	一般	加热损失	核心
熟制工艺 (5 分)		氧化损失	核心
炸 (2 分)		加碱损失	核心
炸的概念	核心	营养素的保护措施 (3 分)	
炸的方法	核心	合理洗涤	核心
炸的特点	核心	科学切配	核心
炸制工艺的注意事项	核心	上浆挂糊	核心
炸的制品示例	辅助	适当加醋	核心
煎 (2 分)		提倡酵母发酵	核心
煎的概念	核心	正确使用熟制方法	核心
煎的方法	核心		

表 1-2 操作技能鉴定考核重点表

行为领域	鉴定范围	鉴定比重	鉴定点	重要程度
操作技能	面坯工艺	25%	酥皮	核心
			岭南酥皮	核心
			水油皮	核心
			澄面皮	核心
			糖浆皮	核心
			果蔬杂粮面坯	核心
			水产类面坯	核心
			米粉面坯	核心
			其他面坯	核心
			发酵面坯	一般
			水调面坯	一般
			化学膨松面坯	一般
	馅心工艺	15%	虾饺馅	核心
			汤包馅	核心
			干菜馅	核心
			奶汁馅	核心
			奶皇馅	核心
			百果馅	核心
			水晶馅	核心
			其他馅心	核心
			素菜馅	一般
			鸡粒馅	一般
			叉烧馅	一般
			板油葱花馅	一般
			三鲜馅	一般
			咖喱牛肉馅	一般
	基础操作	10%	架樱馅	一般
			和面	核心
			溜条	核心
			开酥	核心
			糖浆	核心
			制皮	一般

第一部分 考核重点与试卷结构

(续)

行为领域	鉴定范围	鉴定比重	鉴定点	重要程度
操作技能	成形工艺	20%	捏	核心
			卷	核心
			包	核心
			叠	一般
			按	一般
			剪	一般
			抻	一般
			切	一般
	成熟工艺	20%	挤注	一般
			炸	核心
			蒸	一般
			烤	一般
			复合熟制	一般
	点缀	10%	装饰的合理性	核心
			色彩搭配的合理性	一般
			装盘的合理性	一般

表 1-3 标准化理论知识试卷的题型、题量与配分方案

题 型	鉴定工种等级			分 数	
	初级工	中级工	高级工	初、中级	高级
选择	60 题 (1 分/题)			60 分	
判断	20 题 (2 分/题)		20 题 (1 分/题)	40 分	20 分
简答/计算	无		4 题 (5 分/题)	0 分	20 分
总分	100 分 (80/84 题)				

高级面点师标准化理论知识试卷还采用了 100 题型、200 题型两种。

表 1-4 非标准化理论知识试卷的题型、题量与配分方案（一）

题 型	鉴定工种等级			分 数	
	初级工	中级工	高级工	初、中级	高级
填空	10 题（2 分/题）			20 分	
选择	20 题（2 分/题）			40 分	
判断	10 题（2 分/题）		10 题（1 分/题）	20 分	10 分
简答/计算	共 4 题（5 分/题）			20 分	
论述/绘图	（无）		1 题（10 分/题）	0 分	10 分
总分	100 分（44/45 题）				

表 1-5 非标准化理论知识试卷的题型、题量与配分方案（二）

题 型	鉴定工种等级			分 数	
	初级工	中级工	高级工	初、中级	高级
填空	10 题（2 分/题）			20 分	
选择	20 题（2 分/题）		20 题（1.5 分/题）	40 分	30 分
判断	20 题（1 分/题）			20 分	
简答/计算	共 4 题（5 分/题）			20 分	
论述/绘图	（无）		1 题（10 分/题）	0 分	10 分
总分	100 分（54/55 题）				

表 1-6 非标准化理论知识试卷的题型、题量与配分方案（三）

题 型	鉴定工种等级			分 数	
	初级工	中级工	高级工	初、中级	高级
填空	15 题（2 分/题）			30 分	
选择	20 题（1.5 分/题）		20 题（1 分/题）	30 分	20 分
判断	20 题（1 分/题）			20 分	
简答/计算	共 4 题（5 分/题）			20 分	
论述/绘图	（无）		1 题（10 分/题）	0 分	10 分
总分	100 分（59/60 题）				