

图书基本信息

书名：<<2008年全国专利代理人资格考试试题解析>>

13位ISBN编号：9787802477131

10位ISBN编号：7802477131

出版时间：2009-6

出版时间：知识产权出版社

作者：国家知识产权局条法司 编

页数：149

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

前言

目前,2009年全国专利代理人资格考试的准备工作已经全面展开,为了帮助参加2009年全国专利代理人资格考试的应试人员更好地进行复习,国家知识产权局条法司继续组织编写了《2008年全国专利代理人资格考试试题解析》一书。

本书按照专利法律知识、相关法律知识、专利代理实务三个科目的先后顺序进行编排。

对于专利法律知识和相关法律知识两个科目,均是在给出每道试题及答案之后,在知识点部分指出了试题涉及的重要概念和出题方向,在解析部分对每道试题的各个选项进行了具体分析,指出法律依据并说明了推理过程。

对于专利代理实务科目,则是在提供2008年度考试试题的基础上,对答题要点进行了说明并给出答题范文。

希望本书的出版对应试人员的复习、备考能够有所裨益!

由于时间和水平有限,本书的疏漏或不当之处在所难免,敬请读者指正!

内容概要

目前,2009年全国专利代理人资格考试的准备工作已经全面展开,为了帮助参加2009年全国专利代理人资格考试的应试人员更好地进行复习,国家知识产权局条法司继续组织编写了《2008年全国专利代理人资格考试试题解析》一书。

本书按照专利法律知识、相关法律知识、专利代理实务三个科目的先后顺序进行编排。

对于专利法律知识和相关法律知识两个科目,均是在给出每道试题及答案之后,在知识点部分指出了试题涉及的重要概念和出题方向,在解析部分对每道试题的各个选项进行了具体分析,指出法律依据并说明了推理过程。

对于专利代理实务科目,则是在提供2008年度考试试题的基础上,对答题要点进行了说明并给出答题范文。

章节摘录

本发明专利申请涉及一种制作油炸马铃薯薄片等油炸食品的方法和设备以及根据所述方法制作的油炸马铃薯薄片。

针对该申请的具体审查意见如下： 权利要求1要求保护一种制作油炸食品的方法。对比文件1公开了一种油炸薯片的制备方法，包括将准备好的马铃薯片在保持真空状态的油炸装置中进行油炸，然后排出。

由此可知，对比文件1已经公开了权利要求1的全部技术特征，且对比文件1所公开的技术方案与权利要求1要求保护的技术方案属于同一技术领域，并能产生相同的技术效果，因此权利要求1所要求保护的技术方案不符合专利法第二十二条第二款关于新颖性的规定。

权利要求2要求保护一种用于制作油炸食品的设备。

对比文件2中公开了一种制备油炸薯片的设备，包括进料装置、油炸装置、出料室和抽真空装置等。其中进料装置相当于该权利要求2中所述原料供应装置，出料室相当于产品排出装置。

由此可知，对比文件2已经公开了权利要求2的全部技术特征，且对比文件2所公开的技术方案与权利要求2要求保护的技术方案属于同一技术领域，并能产生相同的技术效果，因此权利要求2所要求保护的技术方案不符合专利法第二十二条第二款关于新颖性的规定。

权利要求3对权利要求1作了进一步限定，其附加特征是：在油炸之前，先将所述食品原料、特别是马铃薯薄片进行焙烤。

通过焙烤可以在食品表面形成鼓泡，从而改善食品口感。

该附加技术特征构成了该权利要求3与对比文件1之间的区别特征。

对比文件2公开了一种制备油炸马铃薯薄片的方法，为使马铃薯薄片表面产生鼓泡，该方法包括先将马铃薯薄片焙烤，然后进行油炸的步骤。

对比文件2给出了将上述区别特征应用到对比文件1所述方法中以使油炸食品表面形成鼓泡的技术启示。

因此，权利要求3相对于现有技术而言是显而易见的，不具备专利法第二十二条第三款所规定的创造性。

权利要求4要求保护一种油炸马铃薯薄片。

对比文件2中公开了根据所述方法可以生产出含油量低且表面具有鼓泡的油炸马铃薯薄片。

由此可知，对比文件2已经公开了该权利要求的全部技术特征，因此权利要求4不符合专利法第二十二条第二款关于新颖性的规定。

此外，权利要求1和权利要求3要求保护一种制作油炸食品的方法，但在说明书的优选实施方式部分仅记载了制作油炸马铃薯薄片的方法。

因此，这两个权利要求得不到说明书支持，不符合专利法第二十六条第四款的规定。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>