

为进一步规范专利代理实务考试阅卷工作，根据《专利代理人资格考试考务规则》的规定，制定本阅卷标准。

本阅卷标准包括两部分内容，第一部分是答题要点及分数分布的简要说明，旨在使阅卷人员对本次阅卷工作有一个整体上的把握，并明确本次实务考试的各项考查重点；第二部分是一份参考答案，并且在该参考答案上明确地标注出了 2008 年专利代理实务考试 150 满分在各个答题要点上的具体分布情况。

评阅人应当依据本阅卷标准所确定的答题要点逐点评阅，并参照参考答案，结合具体答题质量给分。要求评阅人在每份答卷的各答题要点处清晰标注出所得分数（分值范围为：0 至各要点满分）；如果存在需要倒扣分的问题，则应在相应位置处标注出倒扣分数（负值）。

第一部分 答题要点及分数分布的简要说明

专利代理实务考试满分为 150 分。其中权利要求书修改部分满分为 80 分；意见陈述书撰写部分满分为 70 分。每一部分最低得分不低于零分。

权利要求书修改部分的答题要点包括：

- 1、针对制作油炸食品方法的独立权利要求的修改，满分 25 分。
- 2、针对用于制作油炸食品设备的独立权利要求的修改，满分 20 分。
- 3、其余从属权利要求的修改，满分 23 分。
- 4、分案申请权利要求书，满分 7 分。
- 5、权利要求整体表述得分，满分 5 分。

权利要求修改及分案权利要求书的具体评分标准详见参考答案中的标注。

意见陈述书撰写部分的答题要点包括：

- 1、修改说明，满分 5 分。
- 2、针对权利要求书能够得到说明书支持的意见陈述，满分 12 分。
- 3、针对新颖性的意见陈述，满分 14 分，主要考查应试者是否遵循了“单独对比原则”，以及能否正确地将本申请发明点与现有技术进行了比较。
- 4、针对创造性的意见陈述，满分 29 分，主要考查应试者是否正确地运用了“三步法”（确定最接近对比文件→正确分析申请客观上所解决的技术问题→指出现有技术中不存在相应启示），对事实及技术效果的分析是否正确。

5、针对分案的理由，以及分案申请具备新颖性的意见陈述，满分 5 分。

6、表述方式，满分 5 分，主要考查意见陈述书是否层次清楚、逻辑清晰、语句通顺。

第二部分 详细标注有分数分布情况的参考答案

(注：本参考答案中的带下划线加黑内容为得分要点)

权利要求书修改部分评分标准 (满分 80 分)

权利要求书修改部分

要点
满分值

1. 一种制作油炸食品 (4 分) 的方法【注：如果主题名称写为“一种制作油炸马铃薯片的方法”，则得 2 分】，该方法包括：

将所述食品原料进行油炸 (2 分) 的步骤，所述油炸步骤在真空条件下进行 (2 分)；

对所述经过油炸的食品进行离心处理 (2 分) 的步骤；

将所述油炸食品排出 (2 分) 的步骤，

其特征在于 (1 分)：所述离心处理步骤也是在真空条件下进行的 (12 分)。

【注：划界是否准确不影响得分。】

25 分

针对独立权利要求 1 的评分说明：

A、如果将权利要求的主题名称写为“一种用于制作油炸食品，特别是（或者例如、包括）油炸马铃薯薄片的方法”，出现双重保护范围导致不清楚则主题名称的分数 (4 分) 全部扣去。

B、如果缺少“所述离心处理步骤是在真空条件下进行的”这一必要技术特征，而是写入了真空度、温度、培烤等特征，既不得分也不倒扣分，前序部分的其余技术特征按相应的分值，出现就得分。

将“所述离心处理步骤是在真空条件下进行的”这一必要技术特征写在某项从属权利要求中，则相应的从属权利要求得 2 分。

C、如果将“所述离心处理步骤是在真空条件下进行的”这一特征替换为“组合物”相关内容，则不影响该权项的评分标准，具体为：

“1. 一种制作油炸食品的方法，该方法包括：将所述食品……其特征在于：在用于油炸的油脂中添加组合物，该组合物由防粘剂、消泡剂和风味保持剂 (9 分) 组成 (采用封闭式写法得 3 分)。【注：如果三种组分漏写、错写一个，则 12 分均不得。】

在此前提下，将有关设备的权利要求进行分案申请的，按照本标准第 3 页关于设备的权利要求的评分标准进行评分。

D、如果将组合物作为权 1 的保护主题，由于违反了审查指南相关内容 (细则 51 条 3 款)，则该权利要求得分为 0。

E、如果油炸、离心、排出步骤的顺序与答案不同，则扣去 2 分。

F、如果在独立权利要求1中增加了另外的多余技术特征，导致保护范围变小，则无论增加几个多余技术特征均只倒扣5分，不累计扣分。

2. 根据权利要求1所述的方法，其特征在于：所述的油炸食品为油炸马铃薯薄片。 2分

3. 根据权利要求1或2所述的方法，其特征在于：其中真空条件的真空度保持在0.02-0.08Mpa。 2分

4. 根据权利要求1或2所述的方法，其特征在于：其中在真空条件下进行油炸的油脂沸腾温度为80°C-110°C。 2分

5. 根据权利要求1或2所述的方法，其特征在于：在油炸之前，先将所述食品原料进行焙烤。 2分

6. 根据权利要求1或2所述的方法，其特征在于：在用于油炸的油脂中添加组合物，该组合物由防粘剂、消泡剂和风味保持剂（3分）组成（采用封闭式写法得1分）【注：如果三种组分漏写、错写一个，则4分均不得。】 4分

7. 根据权利要求6所述的方法，其特征在于：所述组合物是在进行油炸步骤之前添加到油脂中的。 1分

8. 根据权利要求6所述的方法，其特征在于：所述组合物是在油炸过程中添加到油脂中的。 1分

9. 根据权利要求6所述的方法，其特征在于：所述组合物中含有30%~40%（重量百分比）防粘剂、40%~50%（重量百分比）消泡剂和10%~20%（重量百分比）风味保持剂。 2分

【注：前述三个特征均写明，则得2分；漏写、错写一个的，均不得分；将三个特征分别写在3个权利要求中的，不得分；如果百分数没写单位，扣去1分；如果将单位写成重量百分比的其他表述形式，不影响得分】

10. 根据权利要求6所述的方法，其特征在于：所述防粘剂选自卵磷脂、硬脂酸中的一种或者它们的混合物。 1分

11. 根据权利要求6所述的方法，其特征在于：所述消泡剂选自有机硅聚合物、二氧化硅中的一种或者它们的混合物。 1分

12. 根据权利要求6所述方法，其特征在于：所述风味保持剂选自鸟苷酸二钠、肌苷酸二钠中的一种或者它们的混合物。 1分

13. 一种用于制作油炸食品（2分）的设备，包括原料供应装置（1分）、进料阀（1分）、油炸装置（1分）、抽真空装置（1分）、油槽（1分）、传送带（1分）、传送带驱动装置（1分）、出料阀（1分）、离心装置（1分）、产品排 20分

出装置 (1 分), 油炸装置的一侧设有输入口, 通过进料阀与原料供应装置的出料口密封固定连接, 油炸装置的另一侧设有输出口, 其特征在于: 油炸装置输出口直接与离心装置输入口密封固定连接, 出料阀密封设置在离心装置输出口处 (8 分)。

针对独立权利要求 13 的评分说明:

A、如果将权利要求的主题名称写为“一种用于制作油炸食品, 特别是(或者例如、包括等)油炸马铃薯薄片的设备”, 则主题名称的分数(2 分)全部扣去。如果主题名称写为“一种用于制作油炸马铃薯薄片的设备”, 或者以回引权 1 或其从属权利要求的方式撰写, 不影响主题名称部分的得分。

B、如果缺少必要技术特征“油炸装置输出口直接与离心装置输入口密封固定连接, 出料阀密封设置在离心装置输出口处”, 或者少写、错写其中某一部分, 则该部分的 8 分不得。但前序部分的其余技术特征按相应的分值, 出现就得分。

如果有关该必要技术特征的内容完整地出现在某一从属权利要求中, 则该从属权利要求得 2 分。如果采用逐一引用前一个从属权利要求, 只有最后一个尚属必要技术特征的内容完整的从属权利要求得 2 分。

如果将区别特征进行了上位概括, 则不影响该权利要求的得分。例如, 将区别特征概括为: 出料阀密封设置在离心装置输出口处, 且在制作油炸食品的过程中, 在进料阀到出料阀之间保持密封状态。

C、如果在独立权利要求 13 中增加了另外的多余技术特征; 导致保护范围变小, 则无论增加几个多余技术特征均只倒扣 5 分, 不累计扣分。

14. 根据权利要求 13 所述的设备, 其特征在于: 所述离心装置的旋转轴线以相对于垂直方向倾斜的方式设置。 2 分

15. 根据权利要求 14 所述的设备, 其特征在于: 所述倾斜的角度为 30°。 2 分

针对从属权利要求的评分说明:

A、如果上述从属权利要求中的各带下划线加黑特征多次出现, 只计一次分。

B、如果上述各从属权利要求中的带下划线加黑特征合并在同一项从属权利要求中出现, 则该合并后的从属权利要求只能得到加黑特征合计分数的一半。

分案申请权利要求书

1. 一种组合物, 其特征在于: 该组合物由防粘剂、消泡剂和风味保持剂组成。 2 分

【注: 如果主题名称写为“一种用于在油炸食品油脂中添加的组合物”或类

似用语，均不影响得分；前述三个特征均写明，则得2分；漏写、错写一个的，均不得分。】

2. 根据权利要求1所述的组合物，其特征在于：所述组合物中含有30%~40%（重量百分比）防粘剂、40%~50%（重量百分比）消泡剂和10%~20%（重量百分比）风味保持剂。

2分

【注：前述三个特征均写明，则得2分；漏写、错写一个的，不得分；如果百分数没写单位，扣去1分；如果将单位写成重量百分比的其他表述形式，不影响得分】

3. 根据权利要求1或2所述的组合物，其特征在于：所述防粘剂选自卵磷脂、硬脂酸中的一种或者它们的混合物。

1分

4. 根据权利要求1或2所述的组合物，其特征在于：所述消泡剂选自有机硅聚合物、二氧化硅中的一种或者它们的混合物。

1分

5. 根据权利要求1或2所述的组合物，其特征在于：所述风味保持剂选自鸟苷酸二钠、肌苷酸二钠中的一种或者它们的混合物。

1分

针对分案申请权利要求书的评分说明：

A、如果将权利要求1、2合并为一项独立权利要求，得4分，从属权利要求的评分标准仍同上。

采用权利要求1+2+3、1+2+4、1+2+5或者1+2+3+4+5的撰写方式作为独立权利要求的，均得5分，其余从属权利要求不得分。

B、其它对分案权利要求书的评阅原则参见前述权利要求修改部分的评分说

权利要求整体表述得分（共5分）：

权利要求书整体上表述清楚、简明（无多余的功能性限定），从属权利要求的引用主题及引用关系（可以与答案不同）符合规定，附图标记加括号并在括号前写明部件名称等。

5分

特别提醒评阅人需要在权利要求书的最后部分注明权利要求书整体表述得分（例如：“整体：3分”）。

关于评阅权利要求书的其它说明：

A、没有删除原权利要求4，即，将原权利要求4原样照抄的，倒扣10分。

如果增加了新的有关或者马铃薯片的独立权利要求，或者在对有关制作方法或设备的独立权利要求进行修改后，增加了采用引用上述权利要求的方式限定的有关马铃薯片的独立权利要求，例如：“一种根据权利要求1所述的方法制造的马铃薯片……”，不得分也不倒扣分。

B、如果修改或增加的权利要求有超范围之嫌，评阅人需与复核人进行商量，确认存在修改超范围问题，则倒扣 10 分。

C、如果以分案申请提出的权利要求包含了本申请的发明点，例如，将“方法”和“设备”进行了分案，即其具备新颖性和创造性，则按前述相应评分标准对该分案申请中的权利要求予以计分。但针对其分案错误倒扣 10 分。

D、如果上述 B、C 类问题多次出现，针对同类问题（如有多项增加的权利要求均不具备新颖性和创造性），只倒扣分一次。

E、如果某项权利要求既不具备新颖性和创造性，又存在修改超范围缺陷或者分案错误，则按不具备新颖性和创造性问题倒扣分，对修改超范缺陷或分案错误不再重复扣分。

F、权利要求书中附图标记本身存在错误的，不扣分。

G、如果所用技术术语与原始公开的技术术语不同，则视情况不得分或按修改超范围倒扣分。

H、如果增加了本标准未列出的符合规定的其他从属权利要求，不得分也不扣分。

意见陈述书评分标准（满分70分）

要点
满分值

意见陈述书

一、修改说明（共5分）

有明确的、单独的修改说明部分的，得1分；

写明修改不超范围这一结论的，得1分；

写明任一独立权利要求的具体修改依据的，得2分；

写明任一从属权利要求具体修改依据的，得1分。

5分

【注：如果在意见陈述书的其它部分（例如在论述新颖性、创造性的内容中）提及上述后三种关于修改的说明，同样得相应的分数。】

二、修改后的权利要求书能够得到说明书的支持（共12分）

申请人不同意审查员所指出的原权利要求1和3得不到说明书支持的审查意见。

说明书[0006]段中明确记载，本发明所述方法和设备适用于除马铃薯薄片以外的油炸玉米饼薄片、油炸丸子、油炸春卷、油炸排叉、油炸蔬菜、油炸水果等油炸食品（3分）。说明书[0013]段记载了真空离心具有防止破碎、进一步降低含油量的技术效果（3分），对于本领域技术人员来说，可以推知该技术效果同样适用于除马铃薯之外的其它油炸食品（3分）。在判断权利要求是否得到说明书的支持时，应当考虑说明书的全部内容，而不是仅限于具体实施方式部分的内容（3分）。本领域技术人员能够确定本申请的方法和设备适用于任何需要油炸的食品，因此修改后的权利要求书能够得到说明书的支持。

12分

三、关于新颖性（共14分）

1. 修改后的权利要求1-12具备新颖性（共7分）

修改后的权利要求1相对于对比文件1具备新颖性（单独对比原则：1分）。对比文件1公开了一种油炸薯片制备方法，包括将马铃薯片送入真空油炸装置内进行油炸，油炸完毕后令油炸装置内恢复大气压，再将油炸后的薯片送入离心脱油机中进行脱油，然后排出。然而，对比文件1没有公开技术特征“在真空条件下离心”（事实说明2分）。

3分

修改后的权利要求1相对于对比文件2具备新颖性（单独对比原则：1分）。对比文件2公开了一种制造含油量较少的马铃薯薄片的方法，该方法包括将马铃薯薄片焙烤后，放入油炸器中油炸，然后将薄片和过热蒸汽接触。通过此方法，

3分

不仅使马铃薯薄片含油量较少，而且表面形成较大鼓泡。而本申请权利要求 1 的方法包括在真空条件下油炸食品原料，并在真空条件下进行离心处理的步骤。对比文件 2 没有公开特征“在真空条件下油炸食品原料”和“在真空条件下离心”（事实说明 2 分）。因此，权利要求 1 具备新颖性。

权利要求 2-12 是对独立权利要求 1 进一步限定的从属权利要求，由于修改后的独立权利要求 1 具备新颖性，因而从属权利要求 2-12 也具备新颖性。

1 分

2. 修改后的权利要求 13-15 具备新颖性（共 5 分）

修改后的独立权利要求 13 相对于对比文件 1 具备新颖性（单独对比原则：1 分）。对比文件 1 公开了一种油炸薯片设备，包括进料装置、真空油炸装置、脱油装置、出料室、热油循环加热装置和真空系统。然而，对比文件 1 没有公开特征“油炸装置的输出口与离心装置的输入口密封连接，出料阀设置在离心装置输出口处”（事实说明 2 分）。

3 分

修改后的独立权利要求 13 相对于对比文件 2 具备新颖性。对比文件 2 中没有公开任何关于真空油炸食品设备的技术方案。因此，权利要求 13 具备新颖性。

1 分

权利要求 14-15 是对独立权利要求 13 进一步限定的从属权利要求，由于修改后的独立权利要求 13 具备新颖性，因而从属权利要求 14-15 也具备新颖性。

1 分

3. 删除原权利要求 4 的理由（共 2 分）

本申请原权利要求 4 要求保护的马铃薯薄片不具备新颖性（2 分）。对比文件 2 公开了通过所述方法获得的马铃薯薄片，该薄片不仅表面具有较大鼓泡，而且含量油较低，约为 13%-18%。由此可见，对比文件 2 已经公开了本申请原权利要求 4 的全部技术特征，且属于同一技术领域，并具有相同的技术效果，所以原权利要求 4 不具备新颖性，应当删除该权利要求。

2 分

【注：如果将原权利要求 4 不具备新颖性的结论写在修改说明中，同样得分。】

四、关于创造性（共 29 分）

1. 修改后的权利要求 1-12 具备创造性（共 15 分）

修改后的权利要求 1 相对于对比文件 1 具备创造性。

在审查意见通知书所引用的对比文件中，可认为对比文件 1 是最接近的现有技术（2 分）。

将本申请修改后的权利要求 1 与对比文件 1 对比可知，制备方法区别在于（1 分）：将所述真空油炸后的食品在真空条件下离心（1 分），具有进一步减少含油量，以及防止油炸食品破碎、保持完整外形的技术效果（2 分），从而解决了现有技术中油炸产品含油量高、容易破碎无法获得具有完整外形油炸食品

12 分

技术问题 (2分)。

对比文件 1 没有公开在真空条件下进行离心的技术特征，也没有给出任何相应的技术启示 (1分)，无法解决上述技术问题。

而且，对比文件 2 中也不存在应用本发明的技术手段解决上述技术问题的任何技术启示 (1分)，而是通过使过热蒸汽与油炸食品接触的手段 (1分)，来解决含油量高的问题。

因此，修改后的权利要求 1 不是显而易见的，具有突出的实质性特点 (1分)。

本发明通过采用真空离心的技术手段，获得了进一步减少油炸食品含油量，防止油炸食品破碎、保持完整外形的技术效果，具有显著的技术进步 (1分)。

综上所述，修改后的权利要求 1 具有突出的实质性特点和显著的进步，具备创造性 (1分)。

2分

在独立权利要求 1 具备创造性的情况下，对其进行限定的从属权利要求 2—12 也必然具备创造性 (1分)。

1分

2. 修改后的权利要求 13-15 具备创造性 (共 14 分)

修改后的权利要求 13 相对于对比文件 1 具备创造性。

在审查意见通知书所引用的对比文件中，可认为对比文件 1 是最接近的现有技术 (2分)。

将本申请修改后的权利要求 13 与对比文件 1 相比可知，制作油炸食品装置的区别在于 (1分)，本申请将油炸装置的输出口与离心装置的输入口密封连接，出料阀密封设置在离心装置输出口处 (1分)。该区别可以确保油炸和离心过程均在真空条件下进行，以获得进一步减少油炸食品含油量，防止油炸食品破碎、保持其完整外形的技术效果 (2分)，从而解决了现有技术中油炸产品含油量高、容易破碎无法获得具有完整外形油炸食品的技术问题 (2分)。

10分

对比文件 1 没有公开上述区别技术特征，也没有给出任何相应的技术启示 (1分)，无法解决上述技术问题。

而且，对比文件 2 中也不存在应用前述技术手段解决上述技术问题的任何启示 (1分)。

因此，修改后的权利要求 13 不是显而易见的，具有突出的实质性特点 (1分)。

本发明通过采用使油炸装置输出口与离心装置的输入口密封连接，出料阀密封设置在离心装置输出口处的技术手段，获得了进一步减少油炸食品含油量，防止油炸食品破碎、保持完整外形的技术效果 (1分)。

1分

综上所述，修改后的权利要求 13 具有突出的实质性特点和显著的进步，具备创造性 (1分)。

在独立权利要求 13 具备创造性的情况下，其从属权利要求 14—15 也必然具备创造性，特别提醒评阅人需要在权利要求书的最后部分注明权利要求书整体表述得分（例如：“整体：3 分”）。

1 分

五、分案理由以及关于分案申请权利要求具备新颖性的说明（共 5 分）

修改后的权利要求书中请求保护的油炸食品制造方法与油炸食品制造设备属于同一发明构思，并具有相应的技术特征，具体为：“制造油炸食品的方法是在真空条件下进行离心处理”；制造油炸食品的设备具有确保实现在真空条件下进行离心的结构特征（即，“油炸装置的输出口与离心装置的输入口密封连接，出料阀密封设置在离心装置输出口处”）。因此，制作油炸食品的方法和设备之间具有单一性（1 分）。

1 分

如果将关于组合物的内容撰写成制作油炸食品方法的从属权利要求，则该部分内容可以合案申请。然而，针对组合物相关内容而言，以分案申请的方式进行处理优于以从属权利要求的方式进行保护。

1 分

如果将组合物单独撰写成权利要求，则由于该部分内容与制作油炸食品的方法和设备之间不具有相应的技术特征，与制作油炸食品的方法和设备不属于同一发明构思，因此关于组合物的发明创造内容与制作油炸食品的方法和设备之间不具有单一性，需要以分案的方式提出申请。

1 分

分案申请中的独立权利要求 1 要求保护的组合物相对于对比文件 1、2 均具备新颖性，这是由于对比文件 1、2 中均没有公开关于该组合物的任何内容。

1 分

分案申请中的从属权利要求 2—5 是对独立权利要求 1 的进一步限定，由于独立权利要求 1 具备新颖性，其从属权利要求 2—5 因而也具备新颖性。

1 分

六、意见陈述书总体表述（共 5 分）

意见陈述书层次清楚、逻辑清晰（推理及论证严谨、合理等）、语句通顺。（特别提醒评阅人需要在意见陈述书的最后部分注明该部分的得分，例如：“表述：2 分”）

5 分