



SH03011: THỰC HÀNH CÔNG NGHỆ PROTEIN-ENZYME

(PROTEIN-ENZYME TECHNOLOGY LAB)



Số tín chỉ 1: lý thuyết 0 - thực hành 1

KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Vận dụng các phương pháp phân tích, định lượng và phân tách protein/enzyme để đánh giá thành phần và chất lượng các sản phẩm	CĐR3
K2	Thiết kế các mô hình đánh giá các sản phẩm protein/enzyme	CĐR5
Kỹ năng		
K3	Sử dụng hiệu quả công nghệ thông tin và các trang thiết bị trong phòng thí nghiệm	CĐR9
K4	Vận dụng phù hợp các phương pháp và kỹ thuật phân tích protein/enzyme trong nghiên cứu	CĐR10
K5	Thực hiện thành thạo các kỹ thuật phân tích, định lượng, phân tách protein/enzyme	CĐR11
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K6	Tuân thủ các nguyên tắc về an toàn trong phòng thí nghiệm	CĐR13

NỘI DUNG HỌC PHẦN

- Bài 1: Xác định hoạt tính enzyme
- Bài 2: Xác định hoạt độ enzyme amylase từ các nguồn khác nhau
- Bài 3: Xác định hoạt độ enzyme protease từ các nguồn khác nhau
- Bài 4: Định lượng protein theo ba phương pháp Lowry, Biuret và Bradford
- Bài 5: Phương pháp điện di biến tính protein
- Bài 6: Phương pháp sắc ký giấy

NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham gia đầy đủ các buổi thực hành
- Nắm vững kiến thức liên quan đến bài thực hành
- Hoàn thành báo cáo thí nghiệm theo yêu cầu

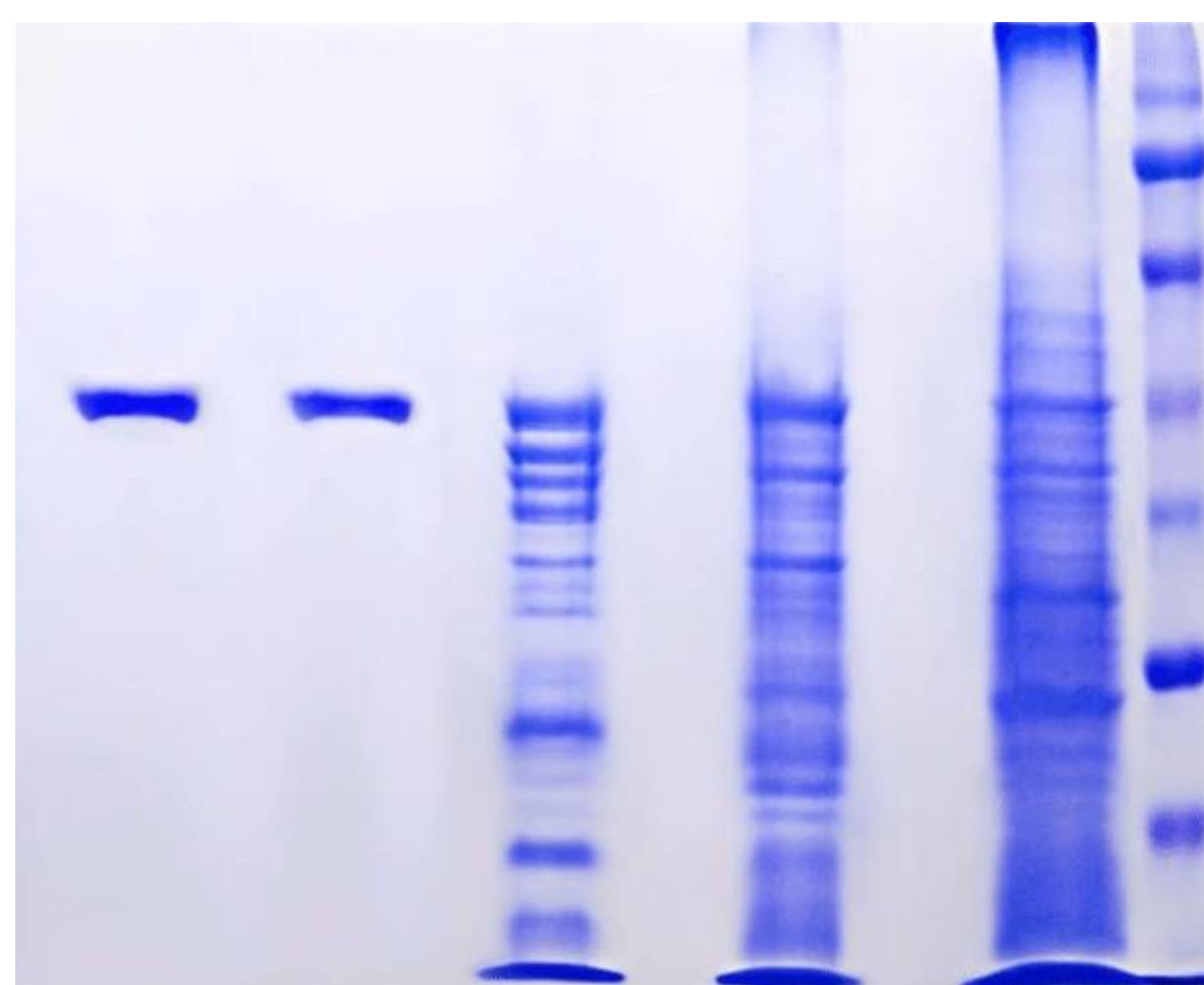
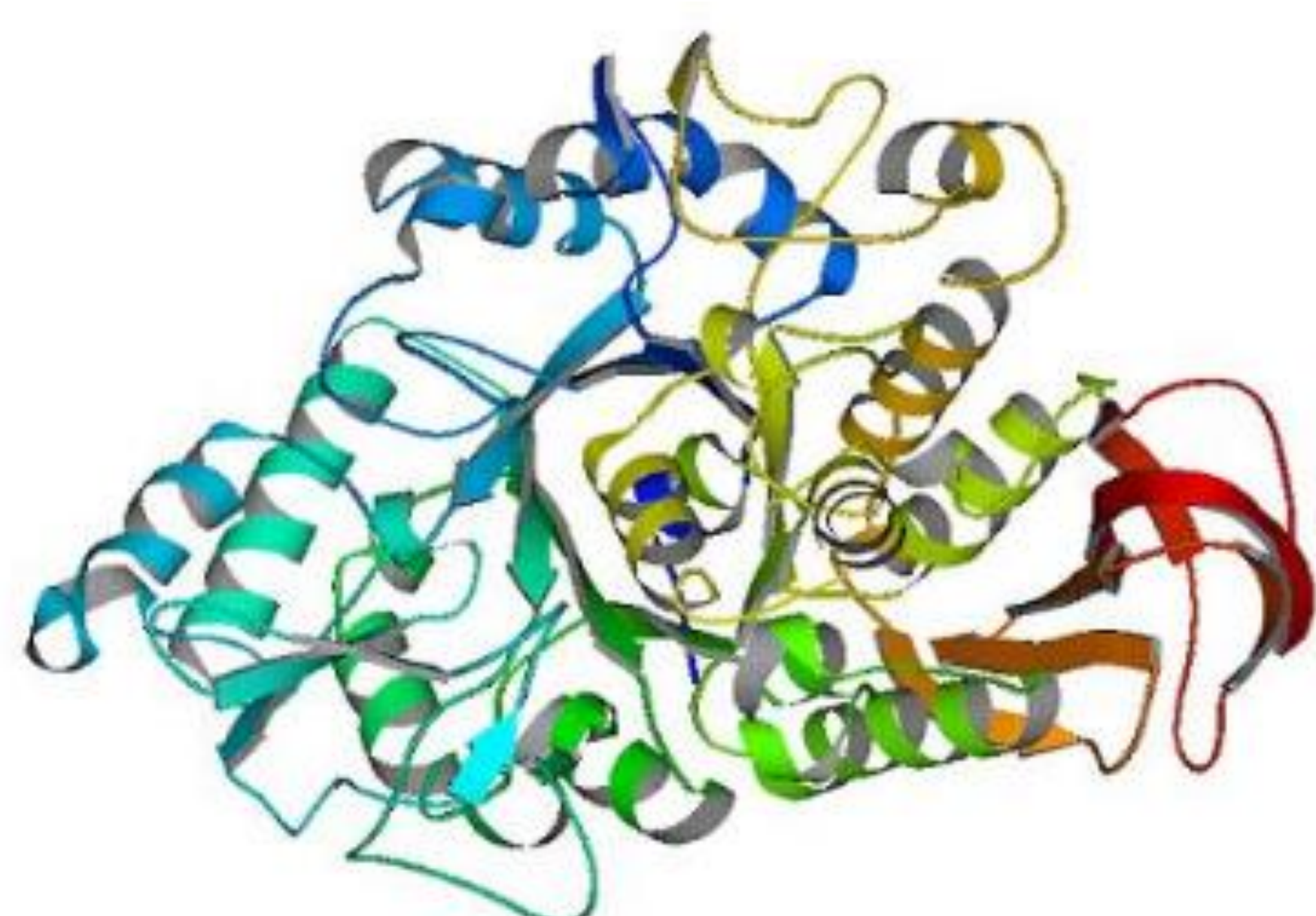


ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric
- Quá trình thực hành - 30%
- Báo cáo thực hành - 35%
- Kiểm tra cuối kỳ - 35%.

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Thực hiện theo cá nhân hoặc theo nhóm từ 4-6 sinh viên
- Nghiên cứu các tài liệu liên quan đến bài thực hành
- Báo cáo kết quả thực hành



GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

- PGS. TS. Nguyễn Xuân Cảnh, 0983009828, nxcanh@vnua.edu.vn
- .PGS.TS. Nguyễn Văn Giang, 0986383847, nvgiang@vnua.edu.vn
- ThS. Nguyễn Thanh Huyền, 0966201281, huyenlinh178@gmail.com
- ThS. Trần Thị Hồng Hạnh, 0988029388, honghanh@vnua.edu.vn