**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**

Khoa/Viện: Công nghệ Sinh học và Môi trường

Bộ môn: Sinh học

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

**1. Thông tin về học phần:**

Tên học phần:

* Tiếng Việt: **THỰC HÀNH HÓA SINH**
* Tiếng Anh: **PRACTICES IN BIOCHEMISTRY**

Mã học phần: BIO396 Số tín chỉ: 1

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Thực hành hóa đại cương, Thực hành hóa phân tích, Hóa sinh học, hóa đại cương.

**2. Thông tin về giảng viên:**

Họ và tên: Nguyễn Thị Chính Chức danh, học hàm, học vị: Thạc sĩ

Điện thoại: 0973490768 Email: chinhnt@ntu.edu.vn

Địa chỉ trang web/nguồn dữ liệu internet của giảng viên

Địa điểm, lịch tiếp SV: 8h00 – 11h00 thứ 4 hàng tuần, tại bộ môn Sinh học, Viện CNSH và Môi trường

**3. Mô tả tóm tắt học phần:**

Thực hành hóa sinh nhằm giúp Sv củng cố lại các kiến thức hóa sinh đã học ở phần lý thuyết. Giúp cho sinh viên nắm vững các phương pháp phân tích hóa sinh cơ bản phục vụ cho việc phân tích thành phần hoá học các chất dinh dưỡng trong thức ăn thủy sản và động vật thủy sản như định tính và định lượng carbohydrate, các chỉ số cơ bản trong lipid, định tính và định lượng acid amin, protein và vitamin, xác định hoạt độ enzyme. Ngoài ra, học phần còn giúp người học nâng cao kỹ năng làm việc trong phòng thí nghiệm, kỹ năng làm việc nhóm.

**4. Mục tiêu:**

Giúp sinh viên hiểu được nguyên lý chung của các phương pháp phân tích định tính và định lượng thành phần dinh dưỡng cơ bản trong thức ăn và động vật thủy sản, tự bố trí được thí nghiệm, giải thích kết quả, ý nghĩa của các chỉ tiêu phân tích.

**5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):** Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

1. Nắm vững các phương pháp phân tích sinh hóa cơ bản phục vụ cho việc phân tích thành phần hoá học của các chất trong cơ thể sống, thành phần dinh dưỡng thực phẩm, thức ăn thủy sản….
2. Thành thạo các thao tác kỹ thuật phòng thí nghiệm, vận dụng các tính chất lý hóa học để giải thích các hiện tượng phản ứng.
3. Giải thích được nguyên lý chung và thực hiện được một số phương pháp xác định hoạt độ enzym, bố trí thí nghiệm xác định ảnh hưởng của các yếu tố môi trường tới hoạt tính enzyme.
4. Giải thích được tầm quan trọng của chỉ tiêu cần phân tích (tại sao cần phân tích các chỉ tiêu này)
5. Yêu thích môn học và các nghiên cứu khoa học
6. Có tinh thần làm việc nhóm.

**6. Kế hoạch dạy học:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *STT* | *Chương/Chủ đề* | *Nhằm đạt KQHT* | *Số tiết* | |
| *LT* | *TH* |
| **1**  1.1  1.2  1.3  1.4 | **An toàn phòng thí nghiệm và pha hóa chất**  Nội qui phòng thí nghiệm  Các nguyên tắc cơ bản trong thí nghiệm hóa sinh  Các dụng cụ thường dùng trong thí nghiệm hóa sinh  Cách chuẩn bị hóa chất | a,b,d |  | 5 |
| **2**  2.1  2.2 | **Glucid**  Định tính   * Kiểm tra tính khử của một số đường: glucoz, saccaroz, lactoz, mantoz, fructoz, tinh bột * Phản ứng màu của tinh bột với iot   Định lượng:   * Định lượng đường khử theo phương pháp Bertrand (TCVN 4075 – 85) | a,b ,d,e,f |  | 5 |
| **3**  3.1  3.2 | **Lipid**  Định tính   * Tính tan và sự tạo thành nhũ tương của dầu mỡ * Phản ứng phân biệt các thành phần của lipid   Định lượng   * Xác định chỉ số axit * Xác định chỉ số xà phòng | a,b, d,e,f |  | 5 |
| **4**  4.1  4.2 | **Protein**  Định tính   * Khảo sát sự kết tủa protein * Phản ứng màu biure   Định lượng   * Xác định hàm lượng protein tổng số theo phương pháp Kiehldadl * Định lượng protein theo phương pháp Bradford * Định lượng protein theo phương pháp Biuret * Xác định hàm lượng Nito amin trong thức ăn thủy sản bằng phương pháp chuẩn độ formol (phương pháp sorensen) TCVN 3708 – 1990   (chọn một trong các bài trên) | a,b,d,e,f |  | 5 |
| **5**  5.1  5.2 | **Vitamin**   * Định tính vitamin C * Định tính vitamin B1 * Định tính vitamin B6 * Định tính vitamin A * Định lượng vitamin C theo phương pháp chuẩn độ iot | a, b, d, e,f |  | 5 |
| **6**  6.1  6.2 | **Enzyme**  Định tính  Khảo sát hoạt tính tương đối của dịch chiết amylase từ mầm lúa   * Xác định ảnh hưởng của nhiệt độ đến hoạt tính của enzyme amylase   Định lượng   * Xác định hoạt độ α-amylase của malt theo TCVN 10790:2015 * Xác định hoạt độ protease (pepsin) theo phương pháp Anson cải tiến | c,d,e,f |  | 5 |

**7. Tài liệu dạy và học:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *STT* | *Tên tác giả* | *Tên tài liệu* | *Năm xuất bản* | *Nhà xuất bản* | *Địa chỉ khai thác tài liệu* | *Mục đích*  *sử dụng* | |
| *Tài liệu chính* | *Tham khảo* |
| 1 | Đại học Nha Trang | Thực hành hóa sinh | 2014 | Lưu hành nội bộ | Thư viện | X |  |
| 2 | Bùi Phương Thuận, Phan Tuấn Nghĩa | Thực hành hóa sinh | 2000 | NXB Đại học Quốc Gia Hà Nội | Thư viện |  | x |
| 3 | Hoàng Thị Huệ An | Bài giảng Hoá phân tích | 2008 | Tài liệu lưu hành nội bộ | Thư viện |  | X |

**8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:**

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

* Chuẩn bị bài trước khi thực hành thí nghiệm, nắm vững nguyên tắc các phản ứng hóa học.
* Tham gia đầy đủ 100% giờ thực hành và có báo cáo kết quả sau mỗi buổi thực tập
* Tham dự kiểm tra giữa kỳ.
* Tham dự thi kết thúc học phần.

**9. Đánh giá kết quả học tập:**

**9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Lần kiểm tra* | *Tiết thứ* | *Hình thức kiểm tra* | *Chủ đề/Nội dung được kiểm tra* | *Nhằm đạt KQHT* |
| 1 | Cuối mỗi buổi thực hành | Viết báo cáo theo nhóm | Viết báo cáo giải thích kết quả thí nghiệm | a,b,c,d,e,f |
| 2 | Cuối đợt thực hành | Bố trí thí nghiệm theo yêu cầu giảng viên | Kiểm tra một chỉ tiêu đã học theo yêu cầu giảng viên | a,b,c,d,e,f |

**9.2 Thang điểm học phần:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *STT* | *Hình thức đánh giá* | *Nhằm đạt KQHT* | *Trọng số (%)* |
| 1 | Điểm các lần kiểm tra giữa kỳ | c,d,e,f | 30% |
| 2 | Điểm chuyên cần/thái độ | c,d,e,f | 10% |
| 3 | Điểm báo cáo thực hành | a, b, c,d,e,f | 10% |
| 4 | Điểm hoạt động nhóm |  | 0 |
| 5 | Thi kết thúc học phần:   * Hình thức thi: theo nhóm, bố trí 1 thí nghiệm định tính, 1 thí nghiệm định lượng đã học * Đề mở: x Đề đóng: | a, b, c,d,e,f | 50% |

**TRƯỞNG BỘ MÔN GIẢNG VIÊN** *(Ký và ghi họ tên) (Ký và ghi họ tên)*