

97-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	生物化學實驗	科目序號 / 代號	0287 / BTI3090
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部3年3班
任課教師	吳淑姿	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	必修 / 1	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)234 / H626	授課語言別	中文

課程簡介

讓學生實際操作與生物化學相關之實驗，以培養其實驗技巧與相關知識之實際驗證

課程大綱

- 1.胺基酸與蛋白質的一般呈色
- 2.胺基酸的鑑定反應
- 3.蛋白質的定量分析
- 4.蛋白質的等電點分析
- 5.醣類的一般呈色反應
- 6.醣類的鑑定反應
- 7.肝糖的分離
- 8.油脂皂化與皂化值的測定
- 9.脂類組成對脂類單分子層通透性的影響
- 10.酵素最佳反應條件之選定
- 11.Michael-Menten常數之測定
- 12.質體DNA之分離

基本能力或先修課程

無

課程與系所基本素養及核心能力之關連

經營管理知識與人文素養

成績稽核

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教科書

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時數(%)				
------	--	---------	--	--	--	--

週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程簡介	100				
2	胺基酸與蛋白質的一般呈色					
3	胺基酸的鑑定反應					
4	蛋白質的定量分析					
5	蛋白質的等電點分析					
6	醣類的一般呈色反應					
7	醣類的鑑定反應					
8	期中考週					
9	期中筆試					
10	肝糖的分離					
11	油脂皂化與皂化值的測定					
12	脂類組成對脂類單分子層通透性的影響					
13	酵素最佳反應條件之選定					
14	Michael-Menten常數之測定					
15	質體DNA之分離					
16	期末考:筆試測驗					
17	期末考:實驗操作考試					
18	期末考:實驗操作考試					