



**Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Sekolah Pascasarjana
Program Studi S2 Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan**

Kode
Dokume

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusun
Gizi Terapan	8310103008		T=3	P=0	ECTS=6.72	2 Septem 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi	
	Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.		Prof. Dr. Ir. Achmad Imam Agung, M.Pd.		Prof. Dr. Ir. Achmad Imam Agung, M.Pd.	

Model Pembelajaran Case Study

Capaian Pembelajaran (CP) CPL-PRODI yang dibebankan pada MK

CPL-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan
CPL-11	Mampu menerapkan riset terapan untuk inovasi metode pembelajaran kejuruan, optimalisasi teknologi yang relevan dengan industri
CPL-14	Mampu mendesain rangkaian, perangkat, dan produk pada program S2 Pendidikan teknologi kejuruan
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK - 1	Mampu menerapkan konsep gizi dalam merancang program pembelajaran kejuruan yang inovatif dan relevan dengan kebutuhan industri (C3)
CPMK - 2	Menganalisis kebutuhan gizi spesifik untuk mendukung desain perangkat pembelajaran yang efektif di lingkungan pendidikan teknologi kejuruan (C4)
CPMK - 3	Mengevaluasi dan mengintegrasikan berbagai sumber gizi untuk mengoptimalkan hasil belajar siswa dalam konteks teknologi kejuruan (C5)
CPMK - 4	Menciptakan metode pengajaran yang mengintegrasikan prinsip-prinsip gizi dengan teknologi pendidikan untuk meningkatkan kinerja belajar (C6)
CPMK - 5	Menerapkan teknik analisis gizi untuk mengembangkan pemikiran kritis siswa dalam mata pelajaran kejuruan (C3)
CPMK - 6	Menganalisis dampak intervensi gizi terhadap kinerja dan produktivitas siswa dalam pembelajaran teknologi kejuruan (C4)
CPMK - 7	Mengevaluasi efektivitas metode pembelajaran yang berbasis gizi dalam meningkatkan kreativitas dan inovasi siswa (C5)
CPMK - 8	Menciptakan kurikulum yang mengintegrasikan aspek gizi dengan teknologi kejuruan untuk menghasilkan lulusan yang kompeten dan inovatif (C6)

Matrik CPL - CPMK

	CPMK	CPL-3	CPL-11	CPL-14
CPMK-1			✓	
CPMK-2				✓
CPMK-3			✓	
CPMK-4			✓	✓
CPMK-5	✓			
CPMK-6	✓			
CPMK-7			✓	
CPMK-8	✓			✓

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

CPMK	Minggu Ke															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK-1	✓												✓			
CPMK-2		✓							✓							✓
CPMK-3			✓													
CPMK-4				✓						✓						
CPMK-5					✓									✓		
CPMK-6						✓										
CPMK-7							✓				✓	✓				
CPMK-8								✓							✓	

Deskripsi Singkat MK Materi kuliah ini membahas tentang konsep gizi yang meliputi sejarah ilmu gizi, pengertian gizi, fungsi gizi, kelompok zat gizi; peran gizi dalam daur kehidupan yang mencakup ibu hamil dan menyusui, janin dan be anak balita, anak usia sekolah, usia remaja, dewasa dan lansia; gizi untuk: kesehatan, kecerdasan, kecantikan, keberagaman dan produktivitas kerja pada individu, keluarga, dan masyarakat dengan cara pengkajian jui terakreditasi dan/atau bereputasi. Pendekatan atau metode pembelajaran yang digunakan dalam mata kuliah ini adalah ceramah, presentasi, diskusi kelompok, tanya jawab dan pemberian tugas berupa kajian jurr laporan hasil pengamatan dan jurnal report.

Pustaka

Utama :

- [1] Barker, D. 1998 . Mother, Babies, and Health in Later Life. London: Churchill Livingstones [2] Dawiesah, S.D. 1990. Nutrisi dan Kesehatan . Yogyakarta: Pusat Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (BAPPENAS). 2011. Rencana Aksi Nasional Pangan dan Gizi 2011-2015 . Jakarta: BAPPENAS [4] Kementir Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Kerangka Kebijakan Gerakan Sadar Gizi dalam Rangka Seribu Hari Pertama Kehidupan (1000 HPK) Jakarta: Kemenkes [5] Mary, C. M (1997). Pocket Guide to Nutrit and Diet Therapy . Tennessee: Mosby Year Book [6] Sediaoetama, A.D (2000). Ilmu Gizi . Jakarta: Dian Rakyat [7] Suharjo dan Clara M.K (1992). Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi . Yogyakarta: Percetakan Kanisi
- [8] Sunita, A. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama [9] Syahmien, M. 1997. Pengaturan Makanan dan Diit untuk Penyembuhan Penyakit . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Pendukung :

Dosen Pengampu Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	Kemampuan memahami konsep gizi	1. Mendeskripsikan sejarah ilmu gizi 2. Mendeskripsikan pengertian gizi & ilmu gizi. 3. Mengidentifikasi fungsi gizi 4. Mengelompokkan zat gizi	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Diskusi kelompok dengan menggunakan pembelajaran kooperatif, tanya jawab 3 X 50	daring	Materi: Analisis Kebutuhan Industri, Konsep Dasar Gizi, Desain Program Pembelajaran Kejuruan Pustaka: Handbook Perkuliahan	3%
2	Kemampuan memahami konsep gizi	1. Mendeskripsikan sejarah ilmu gizi 2. Mendeskripsikan pengertian gizi & ilmu gizi. 3. Mengidentifikasi fungsi gizi 4. Mengelompokkan zat gizi	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi kelompok dengan menggunakan pembelajaran kooperatif, tanya jawab 3 X 50	Diskusi daring tentang penerapan konsep gizi dalam program pembelajaran, Membuat proposal inovatif program pembelajaran kejuruan	Materi: Konsep gizi dalam pendidikan kejuruan, Penerapan gizi dalam program pembelajaran, Inovasi dalam merancang program kejuruan Pustaka: Handbook Perkuliahan	3%
3	Kemampuan memahami masalah gizi	1. Mengidentifikasi masalah gizi 2. Menjelaskan penyebab masalah gizi 3. Menjelaskan upaya penanggulangan masalah gizi	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab 3 X 50	Diskusi daring tentang analisis kebutuhan gizi spesifik untuk desain pembelajaran	Materi: Konsep dasar kebutuhan gizi, Desain pembelajaran di lingkungan pendidikan teknologi kejuruan, Hubungan antara kebutuhan gizi dan desain pembelajaran Pustaka: Handbook Perkuliahan	3%
4	Kemampuan memahami peran gizi dalam daur kehidupan (ibu hamil, janin dan ibu menyusui)	1. Mendeskripsikan pola konsumsi dan angka kecukupan gizi ibu hamil dan menyusui 2. Mengukur status gizi ibu hamil dan menyusui 3. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi status gizi ibu hamil dan menyusui 4. Mengidentifikasi penyakit akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi yang biasa dialami oleh ibu hamil dan menyusui	Kriteria: 1. sesuai rubrik penilaian 2. Presentasi, diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab 3 X 50 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, 3 X 50	Diskusi daring tentang analisis kebutuhan gizi spesifik, Penugasan membuat desain pembelajaran berbasis teknologi kejuruan	Materi: Konsep dasar kebutuhan gizi, Desain pembelajaran efektif, Penerapan teknologi dalam pendidikan kejuruan Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
5	Kemampuan memahami peran gizi dalam daur kehidupan (bayi dan anak balita)	1. Mendeskripsikan tahapan tumbuh berkembang bayi dan anak balita 2. Mengidentifikasi pola konsumsi dan angka kecukupan gizi bayi dan anak balita 3. Mengukur status gizi bayi dan anak balita 4. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan bayi dan anak balita 5. Mengidentifikasi penyakit akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi yang biasa dialami oleh bayi dan anak balita	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi kelompok dengan menggunakan pembelajaran kooperatif, dan tanya jawab 3 X 50	Diskusi daring tentang integrasi sumber gizi dan teknologi kejuruan, Penugasan membuat proyek integrasi sumber gizi dalam teknologi kejuruan	Materi: Sumber gizi yang beragam, Teknologi kejuruan dalam konteks gizi, Evaluasi hasil belajar siswa Pustaka: Handbook Perkuliahan	3%
6	Kemampuan memahami peran gizi dalam daur kehidupan (anak usia sekolah)	1. Mendeskripsikan pertumbuhan dan perkembangan anak usia sekolah 2. Mengidentifikasi pola konsumsi pangan dan angka kecukupan gizi anak usia sekolah 3. Mengukur status gizi anak usia sekolah 4. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan anak usia sekolah 5. Menjelaskan penyakit akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi yang biasa dialami oleh anak usia sekolah	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi kelompok dengan menggunakan pembelajaran kooperatif, dan tanya jawab 3 X 50	daring	Materi: Pemilihan sumber gizi yang tepat, Evaluasi hasil belajar siswa, Integrasi sumber gizi dalam teknologi kejuruan Pustaka: Handbook Perkuliahan	3%
7	Kemampuan memahami peran gizi dalam daur kehidupan (anak remaja)	1. Mendeskripsikan pola konsumsi pangan dan angka kecukupan gizi anak remaja 2. Mengukur status gizi anak remaja 3. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan anak remaja 4. Menjelaskan penyakit akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi yang biasa dialami oleh anak remaja 4.	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, 3 X 50	daring	Materi: Prinsip Gizi, Teknologi Pendidikan, Metode Pengajaran, Kinerja Belajar Pustaka: Handbook Perkuliahan	3%

8	Kemampuan memahami peran gizi dalam daur kehidupan (dewasa dan lansia)	1. Mengidentifikasi perubahan fisik dan psikis lansia 2. Mendeskripsikan pola konsumsi dan angka kecukupan gizi orang dewasa dan lansia 3. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi status gizi orang dewasa dan lansia 4. Menjelaskan penyakit akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi yang biasa dialami oleh orang dewasa dan lansia	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelompok dengan menggunakan pembelajaran kooperatif, dan tanya jawab 3 X 50	Diskusi daring tentang integrasi aspek gizi dengan teknologi kejuruan, Penyusunan proyek kurikulum inovatif	Materi: Pentingnya Integrasi Aspek Gizi dengan Teknologi Kejuruan, Langkah-langkah Menciptakan Kurikulum yang Mengintegrasikan Aspek Gizi dan Teknologi Kejuruan Pustaka: Handbook Perkuliahan	15%
9	USS	10	Kriteria: 10 Bentuk Penilaian : Tes	3 X 50	daring	Materi: Prinsip-prinsip Gizi, Teknologi Pendidikan, Integrasi Prinsip Gizi dengan Teknologi Pendidikan Pustaka: Handbook Perkuliahan	10%
10	Kemampuan mengkaji jurnal terkait gizi daur kehidupan	Menelaah konsep teoretis dan empiris jurnal terkait gizi daur kehidupan	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi dengan menggunakan pembelajaran berbasis masalah 3 X 50	daring	Materi: Prinsip Gizi, Teknologi Pendidikan, Metode Pengajaran, Kinerja Belajar Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
11	Kemampuan memahami fungsi gizi untuk kesehatan	1. Mendeskripsikan hubungan kesehatan dengan makanan dan gizi 2. Menjelaskan fungsi gizi untuk kesehatan	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi dengan menggunakan pembelajaran berbasis masalah 3 X 50	Penugasan proyek online	Materi: Pengenalan analisis gizi, Teknik analisis gizi, Penerapan analisis gizi dalam kejuruan Pustaka: Handbook Perkuliahan	7%
12	Kemampuan memahami fungsi gizi untuk kecerdasan	1. Mendeskripsikan hubungan kecerdasan dengan makanan dan gizi 2. Menjelaskan fungsi gizi untuk kecerdasan	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi dengan menggunakan pembelajaran berbasis masalah 3 X 50	Diskusi daring tentang studi kasus intervensi gizi dan kinerja siswa	Materi: Konsep intervensi gizi, Teori kinerja siswa, Pembelajaran teknologi kejuruan Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
13	Kemampuan memahami fungsi gizi untuk kecantikan	1. Mendeskripsikan hubungan kecantikan dengan makanan dan gizi 2. Menjelaskan fungsi gizi untuk kecantikan	Kriteria: 5 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi dengan menggunakan pembelajaran berbasis masalah 3 X 50	Diskusi daring tentang implementasi metode pembelajaran berbasis gizi, Penyusunan portofolio hasil studi kasus	Materi: Pengenalan metode pembelajaran berbasis gizi, Studi kasus implementasi metode gizi, Strategi meningkatkan kreativitas siswa Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
14	Kemampuan memahami fungsi gizi untuk kebugaran	1. Mendeskripsikan hubungan kebugaran dengan makanan dan gizi 2. Menjelaskan fungsi gizi untuk kebugaran	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi dengan menggunakan pembelajaran berbasis masalah 3 X 50	Diskusi Online, Pengembangan Proyek Online	Materi: Konsep Kurikulum, Aspek Gizi, Teknologi Kejuruan, Inovasi dalam Pendidikan Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
15	Kemampuan memahami fungsi gizi untuk produktivitas kerja	1. Mendeskripsikan hubungan produktivitas kerja dengan makanan dan gizi 2. Menjelaskan fungsi gizi untuk produktivitas kerja	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi dengan menggunakan pembelajaran berbasis masalah 3 X 50	Diskusi Online, Pengembangan Proyek Online	Materi: Pengenalan Aspek Gizi, Penggunaan Teknologi dalam Kejuruan, Pengembangan Kurikulum Inovatif Pustaka: Handbook Perkuliahan	15%
16	US	sesuai rubrik penilaian	Kriteria: sesuai rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	3 X 50	Diskusi daring tentang analisis kebutuhan gizi spesifik, Merancang perangkat pembelajaran berbasis gizi	Materi: Konsep kebutuhan gizi spesifik, Pengaruh gizi terhadap pembelajaran, Strategi desain perangkat pembelajaran Pustaka: Handbook Perkuliahan	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	53,5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	30%
3.	Penilaian Portofolio	1,5%
4.	Tes	15%
		100%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proporsional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM= Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 24 Desember 2024

Koordinator Program Studi S2 Pendidikan
Teknologi Dan Kejuruan



Prof. Dr. Ir. Achmad Imam Agung, M.Pd.
NIDN 0018066802

UPM Program Studi S2 Pendidikan Teknologi
Dan Kejuruan



Dr. Farid Baskoro, S.T., M.T.
NIDN 0023058603

File PDF ini digenerate pada tanggal 15 April 2025 Jam 17:44 menggunakan aplikasi RPS-OBE SIDia Unesa

