

## Universitas Negeri Surabaya Fakultas Ilmu Keolahragaan Dan Kesehatan Program Studi S1 Pendidikan Kepelatihan Olahraga

Kode Dokumen

UNESA																				
		REN	CANA	PE	МВ	EL	AJA	RA	N S	SEI	ИΕ	ST	ER							
MATA KULIAH	(MK)	KODI	E			Rump	un MK				вов	OT (s	ks)		SEN	/IESTE		Tgl Pen	nyusu	ınan
Ilmu Gizi Olahraga		8520	8520203078						T=3 P=0 ECTS=4.77		5=4.77	4			2 O 202	ktobe	r			
OTORISASI		Peng	embang F	PS				K	oordi	inator	RMK				Koo	rdinat	or P	rogr	ram S	tudi
															Dr.	. Or. Mı	uhan M.P		d, S.F	²d.,
Model Pembelajaran	Case Study																			
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																			
(CP)	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																			
	Matrik CPL - CPMK																			
		CPN	СРМК																	
	Matrik CPMK p	ada Keman	puan akl	ir tiap	tahap	pan b	elajar (	(Sub-	CPM	K)										
		СРМК	СРМК					Minggu Ke									7			
			1 2	3	4	5	6	7	8	9	10	)	11	12	13	14	15	5	16	]
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini m oleh tubuh, mak perhitungan kebu pertandingan me	anan dan kar utuhan dan pe	ndungan z erencanaa	at gizi 1 kecul	serta f kupan :	ungsir	ıya. Me	taboli	sme :	zat giz	zi, en	ergi c	lalam tı	ubuh, I	kebut	uhan z	at g	izi a	atlet, s	serta
Pustaka	Utama :																			
	1. Irianto, Djoko Pekik. 2007. Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan . Yogyakarta: Penerbit Andi Offset 2. Almatzier, Sunita. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi . Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama. 3. Bean A. 2009. Sports Nutrition . London: A & C Black Publishers Ltd. 4. Clark, Nancy. 1996. Sport Nutrition Guide-Book . USA: Brookline 830 Boylston St. Brookline. MA 02167. 5. Moehji, Sjahmien. 2003. Ilmu Gizi . Jilid 1 dan 2. Jakarta : PT. Bhratara Niaga Media. 6. Muchtadi D. 2008. Pengantar Ilmu Gizi . Bandung: Penerbit Alfabeta. 7. Suharjo-Clara M. 1992. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi . Yogyakarta : Kanisius																			
	Pendukung :																			
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Agus Hariyanto, M.Kes. dr. Azizati Rochmania, Sp.KFR. Raymond Ivano Avandi, S.Pd., M.Kes. Dr. Fransisca Januarumi Marhaendra Wijaya, S.Pd., M.Kes.																			
Kem	ampuan akhir		Penilaia	n				M	letode	k Pem e Pem asan N	bela	aran,				Materi			Bobo	ot

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Per Metode Per Penugasan [ Estimas	Materi Pembelajaran [ Pustaka ]	Bobot Penilaian (%)	
	(Sub-CPINIK)	Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)	[Fustaka]	( /6)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	Memahami konsep ilmu gizi olahraga, zat gizi, fungsi dan sumber zat gizi serta jumlah dan kecukupan zat gizi	1.Mampu menjelaskan konsep dan prinsip-prinsip umum dari gizi olahraga 2.Mampu menyebutkan klasifikasi zat gizi 3.Mampu menentukan fungsi dan sumber zat gizi bagi olahragawan 4.Mampu menentukan jumlah kecukupan zat gizi yang dianjurkan	Ceramah, diskusi, dan Tanya jawab 3 X 50		0%
2	Memahami konsep ilmu gizi olahraga, zat gizi, fungsi dan sumber zat gizi serta jumlah dan kecukupan zat gizi	1.Mampu menjelaskan konsep dan prinsip-prinsip umum dari gizi olahraga 2.Mampu menyebutkan klasifikasi zat gizi 3.Mampu menentukan fungsi dan sumber zat gizi bagi olahragawan 4.Mampu menentukan jumlah kecukupan zat gizi yang dianjurkan	Ceramah, diskusi, dan Tanya jawab 3 X 50		0%
3	Memahami konsep ilmu gizi olahraga, zat gizi, fungsi dan sumber zat gizi serta jumlah dan kecukupan zat gizi	1.Mampu menjelaskan konsep dan prinsip-prinsip umum dari gizi olahraga 2.Mampu menyebutkan klasifikasi zat gizi 3.Mampu menentukan fungsi dan sumber zat gizi bagi olahragawan 4.Mampu menentukan jumlah kecukupan zat gizi yang dianjurkan	Ceramah, diskusi, dan Tanya jawab 3 X 50		0%

4	Memahami konsep metabolisme	1.Mampu menjelaskan konsep metabolisme 2.Mampu menjelaskan konsep metabolisme basal 3.Mampu merinci faktor- faktor yang mempengaruhi angka metabolisme basal 4.Mampu menggunakan rumus Haris- Benedict 5.Mampu menghitung angka metabolisme basal berdasar rumus Haris- Benedict 6.Mampu menggunakan rumus Haris- menghitung angka metabolisme basal berdasar rumus Haris- Benedict 6.Mampu menggambar kan dan menjelaskan proses metabolisme	CeramahDiskusiTanya jawab 3 X 50		0%
		menghitung angka metabolisme basal berdasar rumus Haris- Benedict 6.Mampu menggambar kan dan menjelaskan proses			
5	Memahami konsep metabolisme	1.Mampu menjelaskan konsep metabolisme 2.Mampu menjelaskan konsep metabolisme basal 3.Mampu merinci faktor-faktor yang mempengaruhi angka metabolisme basal 4.Mampu menggunakan rumus Haris-Benedict 5.Mampu menghitung angka metabolisme basal berdasar rumus Haris-Benedict 6.Mampu menggambar kan dan menjelaskan proses metabolisme karbohidrat, protein dan lemak	CeramahDiskusiTanya jawab 3 X 50		0%

6	Memahami cara menghitung kebutuhan energi berdasarkan nilai SDA dan aktivitas fisik	1.Mampu menjelaskan Spesific Dinamic Action (SDA) 2.Mampu menjelaskan tentang aktivitas fisik dan kriterianya 3.Mampu menentukan nilai aktivitas fisik 4.Mampu menganalisa kebutuhan energi per hari dan energi total 5.Mampu menghitung kebutuhan energi berdasarkan aktivitas fisik, SDA dan BMR	CeramahDiskusiTanya jawabLatihan 3 X 50		0%
7	Memahami cara menghitung kebutuhan energi berdasarkan nilai SDA dan aktivitas fisik	1.Mampu menjelaskan Spesific Dinamic Action (SDA) 2.Mampu menjelaskan tentang aktivitas fisik dan kriterianya 3.Mampu menentukan nilai aktivitas fisik 4.Mampu menganalisa kebutuhan energi per hari dan energi total 5.Mampu menghitung kebutuhan energi berdasarkan aktivitas fisik, SDA dan BMR	CeramahDiskusiTanya jawabLatihan 3 X 50		0%
8	UTS		3 X 50		0%
9	Memahami konsep energi dan keseimbangan energi	1.Mampu menjelaskan konsep energi     2.Mampu menghitung kandungan energi dari makanan     3.Mampu menerangkan tentang keseimbangan energi	CeramahDiskusiTanya jawabLatihan 3 X 50		0%

10	Memahami perhitungan nilai kalori makanan dengan metode 24 Hours Dietary Recall dan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Ukuran Rumah Tangga	1.Mampu menjelaskan nilai kalori makanan 2.Mampu menghitung nilai kalori makanan 3.Mampu melakukan analisa metode 24 Hours Dietary Recall 4.Mampu menghitung nilai kalori makanan metode 24 Hours Dietary Recall 5.Mampu menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Ukuran Rumah Tangga 6.Mampu menganalisa kebutuhan energi dengan asupan makanan makanan	Ceramah DiskusiLatihan penggunaan URT, DKBMMetode 24 Hours Dietary Recall 3 X 50		0%
11	Memahami hubungan antara nutrisi, energi dan performa atlet	Mampu menjelaskan hubungan antara nutrisi, energi dan performa atlit	CeramahDiskusiTanya jawab 3 X 50		0%
12	Memahami cara menghitung IMT, mengetahui kebutuhan cairan bagi atlet dan suplemen	1.Mampu menghitung IMT dan Berat badan Ideal 2.Mampu menjelaskan kebutuhan air dan cairan bagi atlet 3.Mampu mengevaluasi penggunaan suplemen nutrisi bagi atlit	CeramahDiskusiTanya jawab 3 X 50		0%
13	Memahami konsep pengaturan gizi untuk prestasi	1.Mampu menjelaskan konsep pengaturan gizi untuk prestasi 2.Mampu menguraikan prinsip pengaturan makan 3.Mampu menjelaskan pengaturan makan sebelum pertandingan, saat pertandingan dan sesudah pertandingan 4.Mampu mengevaluasi pemilihan makanan waktu di negara asing	CeramahDiskusiTanya jawab 3 X 50		0%
14	Memahami science sports nutrition melalui presentasi problematik	Mampu mempresentasi- kan science sports nutrition melalui presentasi problematik	DiskusiPresentasiTanya jawab 3 X 50		0%

15	Memahami science sports nutrition melalui presentasi problematik	Mampu mempresentasi- kan science sports nutrition melalui presentasi problematik	DiskusiPresentasiTanya jawab 3 X 50		0%
16	UAS		3 X 50		0%

Rekap Persentase Evaluasi: Case Study

No	Evaluasi	Persentase	
		0%	

## Catatan

- 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 prodinya 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, ketrampulan 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. Kreteria Penilaian adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria 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
- Bobot penilaian adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- 12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

File PDF ini digenerate pada tanggal 2 Oktober 2024 Jam 23:26 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa