



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex
Tiban Ayu, Batam, Kepulauan Riau
29425

Telp + 62 778 354 0889
Email: info@btp.ac.id
<https://btp.ac.id>

Nomor : 252/SKL/BTP/VIII/2021
Lampiran : 2 (dua) berkas
Perihal : Rancangan Alih Jenjang D-III ke D-IV

Kepada Yth,
Saudara M. Zaki Minatullah
Calon Mahasiswa Alih Jenjang DIII – DIV
Politeknik Pariwisata Batam

Dengan hormat,

Sehubungan terkait program Alih Jenjang D-III Politeknik Pariwisata Lombok ke D-IV Politeknik Pariwisata Batam, bersama ini kami kirimkan berkas dokumen penghitungan angka kredit mata kuliah Saudara untuk Program Studi Alih Jenjang ke DIV Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.

NO	JENIS BERKAS	KETERANGAN
1	Konversi Mata Kuliah Alih Jenjang DIII ke DIV	Lampiran

Dimohonkan kepada Saudara untuk dapat melaksanakan pengurusan KRS perkuliahan dan administrasi keuangan paling lambat 1 minggu setelah surat ini dikeluarkan mengingat proses pengisian KRS akan dimulai pada tanggal 27 Agustus 2021 serta kegiatan perkuliahan akan dimulai tanggal 30 Agustus 2021. Demikian Surat Pengantar ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Batam, 25 Agustus 2021
Direktur Politeknik Pariwisata Batam



M. Nur A. Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA
NIDN. 3830046701

PENYETARAAN NILAI MAHASISWA BARU TRANSFER/STUDI LANJUT

Nama Mahasiswa : M. Zaki Minatullah
Asal Perguruan Tinggi : Politeknik Pariwisata Lombok
Jurusan / Program Studi : Seni Kuliner
Jenjang Pendidikan : Diploma Tiga (D-3)

PTS Penerima	: Politeknik Pariwisata Batam
Fakultas	: Pariwisata
Jurusan / Program Studi	: Hospitality/ Manajemen Kuliner
Jenjang Pendidikan	: Diploma Empat (D-4)

[illegible]

No.	Mata Kuliah dari PT penerima Mata Kuliah yang disetarakan	Semester	SKS	Nilai
1	Operasional Tata Boga 1		4	
	Operasional Tata Boga 2		4	
2	Pengetahuan Kuliner Indonesia		2	
	Seni Kuliner		4	
	Molekular Gastronomi		2	
3	Komoditi Pangan		3	
4	Pengetahuan Menu		2	
5	Etika Profesi		2	
6	Ilmu Gizi 1		2	
7	Penanganan Peralatan		2	
8	Aplikasi Komputer		3	
9	Hygiene , Sanitation and Safety		3	
10	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan		2	
11	Agama		2	
12	Kewarganegaraan		2	
13	Pancasila		2	
14	Akuntansi Perhotelan		2	
15	Dasar-dasar Manajemen		2	
16	Perencanaan dan Desain Menu		4	
17	Pengetahuan Makanan dan Minuman		2	
	Pengetahuan Divisi Kamar		2	
18	Pengolahan Roti dan Kue		4	
19	Pemahaman Lintas Budaya		2	
20	Penyajian dan Desain Makanan		2	
21	Supervisi Tata Boga		3	
22	Bahasa Indonesia		2	
23	Bahasa Inggris Hospitaliti 1		2	
24	Bahasa Inggris Jasa Boga		2	
25	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga		2	
26	Bahasa Inggris Bisnis Komersial		2	
27	Bahasa Mandarin		2	
28	Bahasa Prancis		2	
29	Praktek Kerja Nyata 1		15	
30	Manajemen Sumber Daya Manusia		2	
31	Pengendalian Biaya 1		2	
32	Pengetahuan Tata Letak Dapur		3	
33	Statistik		2	
34	Kewirausahaan		3	
35	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah		2	
	Metode Penelitian		2	
36	Pemasaran Digital		2	
37	Pengendalian Biaya 2		3	
		TOTAL	111	
	Mata Kuliah yang wajib diambil		SKS	
1	Hukum Pariwisata		2	
2	Manajemen Mutu Kuliner		2	
3	Ilmu Gizi 2		3	
4	Teknologi Pangan		3	
5	Keterampilan Komunikasi		2	
6	Sistem Informasi Hotel		2	
7	Manajemen Waralaba		2	
8	Manajemen Even (Aplikasi Manajemen)		3	
9	Proyek Akhir		6	
10	Praktek Kerja Nyata 2		15	
		TOTAL	40	
Jumlah Mata Kuliah yang harus diambil				151 sks