

Lulusan Universitas Negeri Surabaya

- [Home](#)
- [Wisudawan Unesa 2008](#)
- [D3 Tata Boga](#)

BIODATA



Nama *Name* : DEVI WULANSARI
 NIM *Student ID* : 045443215
 No Ijasah *Serial Number* : 22.00062.08
 Program Studi *Study Program* : D3 Tata Boga
 Tanggal Lulus *Graduation Date* : 7 Juni, 2017
 IP *Grade Point* : 2.77
 SKS *Total Credit* : 115

Judul T.A / Skripsi / Tesis / Disertasi :

Thesis Title :

Mata Kuliah	Course	SKS Credit
Matakuliah Pengembangan Kepribadian Inti <i>Core Personality Development Courses</i>		
Pendidikan Pancasila	<i>Pancasila</i>	2
Pendidikan Agama Islam	<i>Religion</i>	2
Pendidikan Kewarganegaraan	<i>Citizenship Education</i>	2
Matakuliah Pengembangan Kepribadian Institusional <i>Institutional Personality Development Courses</i>		
Pend. Jasmani dan Olahraga	<i>Sports Education</i>	2
Bahasa Indonesia	<i>Indonesian</i>	2
Ilmu Budaya Dasar (IBD)	<i>Basic Cultural Science</i>	2
Matakuliah Keahlian Berkarya <i>Working Skill Courses</i>		
Produksi Makanan Indonesia	<i>Indonesian Food Production</i>	4
Prod Makanan Kontinental	<i>Continental Food Production</i>	4
Tata Hidang *	<i>Food Service</i>	4
Prod Makanan Oriental	<i>Oriental Food Production</i>	4
Cipta Karya Boga	<i>Food Creation</i>	4
Matakuliah Keilmuan dan Ketrampilan <i>Subject Matter and Skill Courses</i>		
Gizi Terapan *	<i>Applied Nutrition</i>	4
Dasar Boga	<i>Basic of Culinary</i>	4
Dasar Manajemen	<i>Management</i>	2
Pengetahuan Bahan Makanan	<i>Food Science</i>	3
Dapur & Peralatan Produksi	<i>Kitchen & Equipment</i>	4
Pengetahuan Menu	<i>Menu Planing</i>	3
Matematika Terapan	<i>Applied Mathematics</i>	2
Anatomi Fisiologi Manusia *	<i>Anatomy&Physiology</i>	2
Bahasa Inggris II	<i>English II</i>	2
Aplikasi Komputer	<i>Applications</i>	2
Manajemen Usaha Boga	<i>Foodservice Management</i>	4
Bakery & Pastry	<i>Bakery & Pastry</i>	4
PU Pastry		4
Sosio Budaya Makanan	<i>Social Food Culture</i>	3
Dekorasi Boga	<i>Food Decoration</i>	2
PU Bakery		4
Chocolate & Sugar Confectioner		4
Higiene Sanitasi & Kes Kerja		3
Teknologi Pangan	<i>Food Technology</i>	4
Dekorasi Kue	<i>Cake Decoration</i>	3
Tugas Akhir	<i>Final Project</i>	3
Psikologi Industri Jasa Boga	<i>Psychology of Foodservice Industry</i>	3
Bahasa Inggris I	<i>English I</i>	2
Dasar-dasar Akuntansi	<i>Fundamentals of Accounting</i>	2
Teknik Komunikasi	<i>Communication Technique</i>	2
Matakuliah Perilaku Berkarya <i>Working Experience Courses</i>		

Kewirausahaan	<i>Enterpreneurship</i>	2		
Praktek Kerja Lapangan	<i>Internship</i>	6		
Semester	IPS	SKS	IPK	SKS TT
2004/2005 Gasal	2.14	21	2.14	21
2004/2005 Genap	2.37	19	2.25	40
2005/2006 Gasal	3.00	20	2.50	60
2005/2006 Genap	3.05	22	2.65	82
2006/2007 Gasal	3.14	21	2.75	103
2007/2008 Gasal	3.00	12	2.77	115

***Keterangan:**

Apabila ada perbedaan dengan data di laman forlap.dikti.go.id maka data di laman ini adalah acuan utama.