

Minutes of Meeting

< Evaluasi Kurikulum Program Studi D4>

Meeting Title:	Evaluasi Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner untuk Peningkatan Profil Lulusan Utama (Chef Profesional) dan Profil Lulusan Kedua (Food Preneur)	Meeting Date/Time:	Jum'at, 06 Agustus 2021 09.00-12.00 WIB
Meeting Location:	Natuna Function Room	Issue Date:	Meeting
Meeting Coordinator:	Director	Minutes taken by:	Executive Secretary

Attendee Name	Initials	Present	Organisation / Email
		☒	
		☐	

Meeting Agenda

I. Evaluasi dan Masukan dari Pemangku Kepentingan INTERNAL

A. Kesesuaian Visi, Misi, dan Daya Serap Industri

1. Kurikulum saat ini dinilai telah berhasil mencerminkan visi dan misi institusi, terbukti dari keselarasan materi ajar.
2. Profil lulusan utama (Chef Profesional) menunjukkan daya serap industri yang tinggi, terutama di jaringan hotel bintang 4 dan 5 nasional maupun internasional.
3. Diperlukan analisis lebih lanjut mengenai distribusi lulusan di hotel *chain* internasional vs. hotel lokal/nasional.
4. Rasio mata kuliah praktik dinilai sudah memadai (mendekati 60%), namun perlu dipertegas porsi jam per minggu.
5. Indikator keberhasilan Visi/Misi harus diukur melalui tingkat penempatan kerja lulusan dalam enam bulan pertama (*tracer study*).

B. Relevansi Kurikulum dan Aplikasi di Industri (Magang)

6. Hasil monitoring magang menunjukkan pembelajaran di kampus **dapat diaplikasikan** secara efektif di industri.
7. Diperlukan standardisasi format laporan monitoring magang agar lebih fokus pada penguasaan kompetensi spesifik.
8. Perlu adanya *pre-internship briefing* yang lebih intensif mengenai etika kerja dan budaya perusahaan di Batam.
9. Rekomendasi penambahan modul singkat tentang manajemen stress dan ketahanan mental di dapur profesional.

10. Masukan untuk memperkuat kurikulum dengan studi kasus kegagalan/keberhasilan industri kuliner di Batam.

C. Penguatan Profil Lulusan Kedua: *Food Preneur*

11. Metode pengajaran untuk materi kewirausahaan (*Entrepreneurship*) perlu diubah dari teori konvensional menjadi **Project-Based Learning (PBL)**.
12. Pembaharuan materi kewirausahaan harus mencakup eksekusi rencana bisnis dari konsep hingga simulasi pendanaan.
13. Diperlukan sesi *mentorship* intensif dengan alumni *Food Preneur* yang sukses.
14. Kurikulum harus mengintegrasikan modul *Business Plan & Financial Modelling* khusus untuk UMKM kuliner.
15. Penguatan profil *Food Preneur* dengan memasukkan aspek legalitas (PIRT, Halal) dan standarisasi operasional kecil.

D. Peningkatan Metode Praktikum (Bahasa Asing)

16. Metode pembelajaran praktikum dapur harus diperkuat dengan **kewajiban penggunaan istilah Bahasa Inggris F&B/dapur**.
17. Dosen praktikum wajib menguasai istilah teknis dapur dalam Bahasa Inggris yang merupakan bahasa universal di industri perhotelan internasional.
18. Diperlukan penambahan *flashcard* atau modul saku berisi istilah-istilah dapur teknis (misalnya *mise en place*, *par stock*, *braising*).
19. Penilaian praktikum harus mencakup aspek komunikasi teknis (Bahasa Inggris) di dalam lingkungan dapur.

II. Evaluasi dan Masukan dari Pemangku Kepentingan EKSTERNAL

A. Asosiasi Chef Professional dan World Chefs Association (Standar & Tren Global)

20. Kurikulum harus mengintegrasikan tren **kuliner berkelanjutan (*sustainability*)**, termasuk pengelolaan limbah pangan (*food waste management*).
21. Penambahan modul khusus tentang teknik dan aplikasi kuliner *plant-based* dan vegetarian/vegan, sesuai permintaan pasar global.
22. Penekanan pada penguasaan teknik *Modernist Cuisine* (misalnya *sous vide* dan *molecular gastronomy* tingkat dasar).
23. Memasukkan materi *Local Sourcing* (Pengadaan Bahan Lokal) untuk mendukung ekonomi daerah.
24. Standar *Food Safety* dan *Hygiene* (HACCP) harus diajarkan secara intensif dan diterapkan di setiap mata kuliah praktik.
25. Diperlukan modul *Menu Engineering* lanjutan yang fokus pada optimalisasi keuntungan.
26. Mendorong mahasiswa untuk mengikuti kompetisi kuliner nasional dan internasional yang relevan dengan standar *World Chefs*.

B. Dinas Pariwisata Kota Batam (Kebutuhan Regional)

27. Kurikulum harus memprioritaskan kesiapan lulusan dalam mendukung Batam sebagai destinasi MICE (Meeting, Incentive, Conference, and Exhibition).
28. Pentingnya penguatan keterampilan tata boga untuk *high-volume catering* dan *banqueting* MICE.
29. Diperlukan integrasi mata kuliah "Kuliner Melayu Kepri" yang berorientasi pada standarisasi dan *plating* internasional.
30. Lulusan harus siap menjadi duta pariwisata kuliner Batam dalam *event-event* regional.
31. Kurikulum harus mengajarkan analisis tren wisatawan mancanegara (wisman) Batam untuk menyesuaikan penawaran menu.
32. Mendorong BTP untuk menjadi *lead* dalam sertifikasi juru masak kuliner khas Batam.

C. Asosiasi Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) Batam (Keterampilan Praktis)

33. Keterampilan praktis *soft skill* (komunikasi, kerja tim, dan adaptabilitas) harus menjadi bobot penilaian utama.
34. Peningkatan modul *Leadership* dan *Team Management* untuk menyiapkan lulusan sebagai *Supervisor* atau *Chef de Partie* dalam 2-3 tahun kerja.
35. Masukan mengenai keahlian *Cost Control* dan *Inventory Management* yang harus ditingkatkan dalam kurikulum.
36. Diharapkan lulusan memiliki pemahaman operasional terhadap *Property Management System* (PMS) F&B.
37. Kualifikasi lulusan harus mencakup kemampuan *problem-solving* cepat di dapur yang bertekanan tinggi.
38. PHRI menyarankan adanya program *link and match* yang lebih ketat antara penugasan magang dan mata kuliah yang diambil.
39. Perlu adanya modul singkat tentang *Grooming* dan etiket profesional yang sesuai standar *chain hotel*.
40. Lulusan diharapkan memiliki kesadaran akan **peluang karir di kapal pesiar**, mengingat kedekatan Batam dengan *hub* maritim.

III. Evaluasi dan Masukan dari PAKAR (10 Poin)**A. Pakar Pendidikan dan Kurikulum (KKNI/SKKNI)**

41. Kurikulum harus diverifikasi ulang secara ketat agar sepenuhnya sesuai dengan deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) **KKNI Level 6 (Diploma IV/Sarjana Terapan)**.
42. Rekomendasi untuk mewajibkan **Tugas Akhir/Proyek Capstone** yang merupakan proyek inovasi kuliner terapan untuk mencapai level 6 KKNI.
43. Memastikan semua mata kuliah memiliki pemetaan yang jelas ke unit-unit kompetensi **SKKNI** yang relevan.

44. Memperkuat integrasi mata kuliah antar program studi (misalnya, Manajemen Bisnis dengan Manajemen Kuliner).

B. Ahli Industri Kuliner (Inovasi dan Pasar Global)

45. Kurikulum perlu memasukkan *Innovation Framework* untuk mendorong lulusan tidak hanya mereplikasi resep, tetapi menciptakan produk baru.
46. Pentingnya pengajaran tentang rantai pasok (*supply chain*) bahan pangan global dan risiko-risiko yang terkait.
47. Lulusan harus dibekali kemampuan *Critical Thinking* untuk memecahkan masalah operasional yang kompleks.
48. Memperkenalkan *Global Culinary History* dan pengaruhnya terhadap tren kuliner modern.

C. Peneliti di Bidang Manajemen (Teknologi dan Pemasaran Digital)

49. Kurikulum Manajemen Kuliner wajib mengintegrasikan modul **Pemasaran Digital** dan *Social Media Branding* untuk *Food Preneur*.
50. Penambahan studi kasus dan praktik penggunaan *Big Data* sederhana untuk menganalisis tren permintaan konsumen F&B.

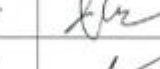
Meeting Summary

Tim Kurikulum BTP segera menyusun draf revisi Kurikulum Semester Ganjil 2026/2027 dengan mengakomodasi 50 poin rekomendasi, dengan fokus utama pada penguatan materi Kewirausahaan, peningkatan penggunaan Bahasa Inggris di dapur praktik, dan integrasi tren kuliner berkelanjutan. Draft revisi akan disahkan melalui Rapat Senat Akademik.

DOKUMENTASI MEETING



MOM (Minutes of Meeting)

Day / Date : Wednesday/06 August 2021		Time : 09.00 – 12.00 WIB		Minutes taken by:	
Agenda : Evaluasi Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner untuk Peningkatan Profil Lulusan Utama (Chef Profesional) dan Profil Lulusan Kedua (Food Preneur)					
Attendance :					
NO	NAME	SIGN	NO	NAME	SIGN
1	M. Nur A K		14		
2	Agung. Arif. W		15		
3	Syafwudin Rms		16		
4	Andri Wibowo		17		
5	Agung. Arif. G		18		
6	ERYO S		19		
7	Heli Nurtanto		20		
8	DEWI AURORA M.		21		
9	SISKA AMELIA M		22		
10			23		
11			24		
12			25		
13			26		

**TERM OF REFERENCE
(TOR)**

FOCUS GROUP DISCUSSION (FGD)

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN KULINER
(EVALUASI KURIKULUM PROGRAM STUDI)**



**POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
TAHUN 2021**

VISI

“Menjadi program studi diploma IV manajemen kuliner unggulan di Asia Tenggara dengan fokus menghasilkan inovasi serta mengembangkan sumber daya manusia berstandar internasional dalam industri pariwisata berkelanjutan.”

MISI

1. Menyelenggarakan program studi diploma IV manajemen kuliner yang berorientasi pada kurikulum dan kompetensi teori dan praktik pariwisata berkelanjutan yang berdaya saing global.
2. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia tenaga pengajar, instruktur, dan tenaga kependidikan yang unggul, berbudaya, serta mampu berinovasi secara global dalam industri pariwisata berkelanjutan.
3. Melaksanakan penelitian inovatif dan pengembangan ilmu yang relevan dengan tantangan industri hospitality dan pariwisata, dengan fokus pada pengembangan produk yang berbasis ecotourism, smart tourism, dan kearifan lokal.
4. Membangun jejaring kerja sama dan kemitraan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang kuat dengan institusi pendidikan, industri pariwisata, pemerintah, dan komunitas, baik di tingkat nasional, regional, maupun internasional, untuk mendorong inovasi kolaboratif dalam upaya meningkatkan kualitas penyelenggaraan pendidikan, lulusan dan dampak inovasi di bidang pariwisata.

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi Manajemen Kuliner dirumuskan untuk menjadi acuan dalam penyelenggaraan pendidikan yang berorientasi pada penguasaan ilmu, keterampilan, dan sikap profesional di bidang kuliner. Perumusan CPL ini berpedoman pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN Dikti), serta mempertimbangkan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI) yang terus berkembang, baik di tingkat nasional maupun global. Rumusan CPL mencakup empat ranah utama, yaitu sikap, pengetahuan, keterampilan umum, dan keterampilan khusus. Keempat ranah ini disusun secara terpadu untuk membentuk lulusan yang tidak hanya menguasai teknik dasar dan lanjutan dalam pengolahan makanan, tetapi juga memiliki kemampuan manajerial, inovasi produk, kewirausahaan, serta pemanfaatan teknologi dalam mendukung praktik kuliner modern. Dengan adanya capaian pembelajaran yang terukur dan selaras dengan profil lulusan, Program Studi Manajemen Kuliner diharapkan dapat menghasilkan tenaga profesional yang berintegritas, kreatif, adaptif terhadap perubahan tren global, serta mampu memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan industri kuliner dan pariwisata. Berikut Capaian Pembelajaran Program Studi Manajemen Kuliner yang dapat dijabarkan.

CPL PROGRAM STUDI MANAJEMEN DIVISI KAMAR	
CPL 1	1. Mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan.
CPL 2	2. Mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner.
CPL 3	3. Mampu menunjukkan kepemimpinan yang efektif, memotivasi, dan mengelola tim dalam konteks manajemen dapur atau restoran, dengan mempraktikkan prinsip kerja sama untuk mencapai tujuan bersama.
CPL 4	4. Mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
CPL 5	5. Mampu mengintegrasikan teknologi informasi, seperti sistem pemesanan online, manajemen inventaris, dan analisis data, untuk meningkatkan efisiensi operasional serta merancang strategi pemasaran yang efektif, termasuk branding dan promosi produk kuliner.
CPL 6	6. Mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip dasar manajemen keuangan dalam bisnis kuliner, termasuk penyusunan anggaran, analisis biaya, serta pengambilan keputusan strategis berbasis data.
CPL 7	7. Mampu menunjukkan sikap religius, etika profesional, serta penghargaan terhadap keanekaragaman budaya, pandangan, dan tradisi kuliner dalam praktik profesional, sebagai landasan membangun jaringan profesional dan bisnis yang inklusif.

PROFIL LULUSAN

Profil lulusan Program Studi Manajemen Kuliner disusun sebagai gambaran kompetensi, peran, dan kualifikasi yang diharapkan dimiliki mahasiswa setelah menyelesaikan pendidikan. Perumusan profil ini berlandaskan pada visi, misi, dan tujuan program studi, serta mengacu pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN Dikti), dan kebutuhan dunia usaha serta dunia industri (DUDI) pada sektor kuliner dan pariwisata. Profil lulusan tidak hanya menekankan kemampuan teknis dalam pengolahan makanan, tetapi juga mencakup aspek manajerial, kewirausahaan, kreativitas, pemanfaatan teknologi, dan penguasaan standar mutu dalam penyelenggaraan layanan kuliner. Lulusan diharapkan memiliki daya saing global, sikap profesional, serta kemampuan adaptasi terhadap perkembangan tren kuliner dan dinamika industri hospitaliti. Dengan demikian, profil lulusan Program Studi Manajemen Kuliner mencerminkan kompetensi komprehensif yang siap menjawab tantangan sekaligus memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan industri

kuliner di tingkat nasional maupun internasional. Berikut Profil Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner yang dapat dijabarkan.

No	Profil Lulusan
1	Profesional Chef , Mampu menguasai, menerapkan dan mengembangkan keahlian dalam bidang kuliner khususnya di industri perhotelan dan pariwisata
2	Food Advisor & stylist, Mampu menguasai dan mengembangkan aspek manajerial di bidang kuliner mulai dari merancang, membuat, mengarahkan dan merealisasikan secara langsung dan tidak langsung dalam konteks industri perhotelan dan pariwisata
3	Entrepreneur, Mampu menguasai dan mengembangkan usaha bidang kuliner dengan kemampuan entrepreneurial melalui pendekatan industri perhotelan dan pariwisata
4	Akademisi dan Peneliti, Mampu memahami, melaksanakan, menganalisa tata laksana keilmuan bidang kuliner secara komprehensif dalam ruang lingkup perhotelan dan pariwisata

KURIKULUM PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER 2019-2021

Sebaran mata kuliah Program Studi Manajemen Kuliner disusun secara terstruktur untuk mendukung tercapainya profil lulusan dan capaian pembelajaran yang telah dirumuskan. Kurikulum ini mengintegrasikan antara teori, praktik, dan pengembangan manajerial yang relevan dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI) di bidang kuliner. Mata kuliah dirancang berjenjang mulai dari penguasaan dasar ilmu kuliner, pengembangan keterampilan teknis dalam pengolahan dan penyajian makanan, hingga penguatan kompetensi manajerial, inovasi produk, penelitian, serta kewirausahaan. Dengan penyebaran mata kuliah yang proporsional di setiap semester, mahasiswa memperoleh pengalaman belajar yang menyeluruh, aplikatif, dan sesuai dengan tuntutan perkembangan industri kuliner modern. Berikut Sebaran Mata Kuliah Program Studi Manajemen Kuliner yang dapat dijabarkan

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
1	1CAGA1	Agama	2	1	MKKP
2	1CPAA1	Pancasila	2	1	MKKP
3	2CBIH1	Bahasa Inggris Hospitaliti	2	1	MKKU

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
4	2CPPP1	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2	1	MKKU
5	3COT11	Operasional Tata Boga 1	4	1	MKKU
6	2CKPN1	Komoditi Pangan	3	1	MKKU
7	2CPPN1	Penanganan Peralatan	2	1	MKKU
8	5CEPI1	Etika Profesi	2	1	MKKP
9	2CHSK1	Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja	3	1	MKKU
10	1CBIA1	Bahasa Indonesia	2	1	MKKP
SEMESTER 1			24		
11	3CPKI1	Pengetahuan Kuliner Indonesia	2	2	MKKU
12	2CBMN1	Bahasa Mandarin	2	2	MKKP
13	2CBIJ1	Bahasa Inggris Jasa Boga	2	2	MKKU
14	5CPLB1	Pemahaman Lintas Budaya	2	2	MKKP
15	3COT21	Operasional Tata Boga 2	4	2	MKKU
16	2CDDM1	Dasar Dasar Manajemen	2	2	MKKP
17	2CPMU1	Pengetahuan Menu	2	2	MKKU
18	3CIG11	Ilmu Gizi 1	2	2	MKKU
19	3CPRK1	Kewarganegaraan	2	2	MKKU

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
20	3CMPP1	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	2	2	MKKU
SEMESTER 2			20		
21	2CBIK1	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	2	3	MKKU
22	3CPRK1	Pengolahan Roti dan Kue	4	3	MKKU
23	2CAKR1	Aplikasi Komputer	3	3	MKKP
24	4CSTB1	Supervisi Tata Boga	3	3	MKKU
25	3CPTL1	Pengetahuan Tata Letak Dapur	3	3	MKKU
26	3CPMM1	Pengetahuan Makanan dan Minuman	2	3	MKKP
27	4CKEN1	Kewirausahaan	3	3	MKKU
28	3CPDK1	Pengetahuan Divisi Kamar	2	3	MKKP
SEMESTER 3			22		
29	5CPK11	Praktik Kerja Nyata 1	15	4	MKKU
SEMESTER 4			15		
30	2CAPN1	Akuntansi Perhotelan	2	5	MKKU
31	2CMSD1	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	5	MKKU

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
32	SIH017	Sistem Informasi Hotel	2	5	MKKP
33	2CHPA1	Hukum Pariwisata	2	5	MKKU
34	2CSIH1	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	2	5	MKKU
35	3CPDM1	Perencanaan dan Desain Menu	4	5	MKKU
36	3CIG21	Ilmu Gizi 2	3	5	MKKU
37	3CPB11	Pengendalian Biaya 1	2	5	MKKU
38	3CPDM1	Penyajian dan Desain Makanan	2	5	MKKU
39	2CTPN1	Teknologi Pangan	3	5	MKKU
SEMESTER 5			24		
40	2CSTK1	Statistik	2	6	MKKP
41	3CMPN1	Metode Penelitian	2	6	MKKU
42	3CSKR1	Seni Kuliner	4	6	MKKU
43	5CKKI1	Keterampilan Komunikasi	2	6	MKKU
44	3CPB21	Pengendalian Biaya 2	3	6	MKKU
45	4CPDL1	Pemasaran Digital	2	6	MKKU
46	4CMMK1	Manajemen Mutu Kuliner	2	6	MKKU
47	4CMWA1	Manajemen Waralaba	2	6	MKKU
48	4CMEN1	Manajemen Even	3	6	MKKU

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
SEMESTER 6			22		
49	5CPAR1	Proyek Akhir	6	7	MKKU
SEMESTER 7			6		
50	5CPK21	Praktik Kerja Nyata II	15	8	MKKU
SEMESTER 8			15		
JUMLAH SKS			148	8	

**RUNDOWN KEGIATAN FGD
EVALUASI KURIKULUM PROGRAM STUDI D4**

Waktu	Kegiatan	Penanggung Jawab / Keterangan
08.30 – 09.00 WIB	Registrasi Peserta & Coffee Break	Panitia FGD
09.00 – 09.10 WIB	Pembukaan Acara	MC
09.10 – 09.25 WIB	Sambutan & Arahan Pimpinan	Wakil Direktur Bidang Akademik
09.25 – 09.40 WIB	Presentasi Evaluasi Kurikulum Saat Ini	Ketua Program Studi Manajemen Kuliner
09.40 – 10.30 WIB	Sesi Diskusi I – Masukan INTERNAL	Dosen, Koord. Kurikulum, Tim Praktikum
10.30 – 11.15 WIB	Sesi Diskusi II – Masukan EKSTERNAL	Asosiasi Chef, Dinas Pariwisata, PHRI
11.15 – 11.40 WIB	Sesi Diskusi III – Masukan PAKAR	Pakar Kurikulum, Industri & Digital Marketing
11.40 – 11.50 WIB	Pembacaan Ringkasan 50 Poin Rekomendasi	Moderator / Notulis
11.50 – 12.00 WIB	Penutupan & Foto Bersama	Pimpinan Rapat & Panitia

Batam, 25 Juli 2021

Nomor : 426/SKL/BTP/VII/2021
Perihal : Undangan Evaluasi Kurikulum Program Studi D4

Kepada Yth.
Bapak/Ibu Mitra Usaha Program Studi Manajemen Kuliner BTP
Di Tempat

Dengan hormat,

Sebelum kami menyampaikan perihal tersebut di atas, perkenankan kami menyampaikan selamat menjalankan aktivitas keseharian. Semoga Bapak/Ibu serta seluruh jajaran selalu dalam keadaan sehat walafiat, Aamiin.

Sehubungan dengan pelaksanaan kegiatan penyusunan Laporan Telaah Kondisi Eksternal Politeknik Pariwisata Batam tahun 2021, kami mengundang Bapak/Ibu untuk hadir dalam rapat penyusunan laporan tersebut, yang akan dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal : Jum'at, 06 Agustus 2021
Waktu : 09.00 – 12.000 WIB
Tempat : Natuna Function Room BTP
Agenda : Evaluasi Kurikulum Program Studi D4

Demikian undangan ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerja sama yang baik, kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
Direktur Politeknik Pariwisata
Batam



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

Tembusan:

1. Ketua Yayasan Vitka;
2. Yang Bersangkutan;
3. Arsip.

Batam, 25 Juli 2021

Nomor : 427/SKL/BTP/VII/2021
Perihal : Undangan Evaluasi Kurikulum Program Studi D4

Kepada Yth.
Bapak/Ibu Mitra Program Studi Industri Manajemen Kuliner BTP
Di Tempat

Dengan hormat,

Sebelum kami menyampaikan perihal tersebut di atas, perkenankan kami menyampaikan selamat menjalankan aktivitas keseharian. Semoga Bapak/Ibu serta seluruh jajaran selalu dalam keadaan sehat walafiat, Aamiin.

Sehubungan dengan pelaksanaan kegiatan penyusunan Laporan Telaah Kondisi Eksternal Politeknik Pariwisata Batam tahun 2021, kami mengundang Bapak/Ibu untuk hadir dalam rapat penyusunan laporan tersebut, yang akan dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal : Jum'at, 06 Agustus 2021
Waktu : 09.00 – 12.000 WIB
Tempat : Natuna Function Room BTP
Agenda : Evaluasi Kurikulum Program Studi D4

Demikian undangan ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerja sama yang baik, kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
Direktur Politeknik Pariwisata
Batam



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

Tembusan:

1. Ketua Yayasan Vitka;
2. Yang Bersangkutan;
3. Arsip.

Batam, 25 Juli 2021

Nomor : 428/SKL/BTP/VII/2021
Perihal : Undangan Evaluasi Kurikulum Program Studi D4

Kepada Yth.
Alumni Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam
Di Tempat

Dengan hormat,

Sebelum kami menyampaikan perihal tersebut di atas, perkenankan kami menyampaikan selamat menjalankan aktivitas keseharian. Semoga Bapak/Ibu serta seluruh jajaran selalu dalam keadaan sehat walafiat, Aamiin.

Sehubungan dengan pelaksanaan kegiatan penyusunan Laporan Telaah Kondisi Eksternal Politeknik Pariwisata Batam tahun 2021, kami mengundang Bapak/Ibu untuk hadir dalam rapat penyusunan laporan tersebut, yang akan dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal : Jum'at, 06 Agustus 2021
Waktu : 09.00 – 12.000 WIB
Tempat : Natuna Function Room BTP
Agenda : Evaluasi Kurikulum Program Studi D4

Demikian undangan ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerja sama yang baik, kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
Direktur Politeknik Pariwisata
Batam



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

Tembusan:

1. Ketua Yayasan Vitka;
2. Yang Bersangkutan;
3. Arsip.