
ANLAGEN

- Tabellarischer Lebenslauf
- Aktuelle Leistungsübersicht Hochschule Fulda
- Bachelorzeugnis Fachhochschule Münster
- Abiturzeugnis Mariengymnasium Papenburg
- Praktikumszeugnis Lidl Stiftung & Co. KG
- Praktikumszeugnis Gartenbauzentrale eG Papenburg
- Arbeitszeugnis Hochschule Münster
- Arbeitszeugnis MTC Handelsgesellschaft
- Ehrenamtszeugnis TSG Heilbronn
- Ehrenamtszeugnis St. Josef im Vosseberg



Hochschule Fulda, Leipziger Straße 123, 36037 Fulda

Frau / Ms
Maike Dobelmann

Studienbüro

Leipziger Straße 123
D-36037 Fulda

Zentrale
0661 9640-0

Durchwahl
0661 9640-1420

Telefax
0661 9640-921

Übersicht über bestandene Leistungen Overview of Passed Examinations

Seite 1 von 4

Name / *Student Name*: Maike Dobelmann
Geburtsdatum und -ort / *Date and Place of Birth*: 25.01.1996 in Papenburg
(angestrebter) Abschluss / *(Target) Degree*: Master
Matrikelnummer / *Matriculation Number*: 1245804

Food Processing (2012)

Prüfung <i>Examination</i>	Prüfungstext <i>Examination Name</i>	Note <i>Grade</i>	ECTS <i>ECTS</i>	Prüfungsdatum <i>Examination Date</i>
900	Gesamtkonto Overall Grade and Credits Accumulated	1,9 good	60	
1	B.Sc. Abschluss mit 180 ECTS <i>B.Sc. Abschluss mit 180 ECTS</i>	bestanden <i>passed</i>		
100	Pflichtmodule (30 ECTS) (FP 2012) Compulsory Modules		25	
LT5000	Mathematische Entscheidungselemente und Datenanalyse <i>Mathematical Decision-Making and Data Analysis</i>	4,0 <i>sufficient</i>	5	27.07.2019
LT5001	Food Processing <i>Food Processing</i>	1,7 <i>good</i>	5	02.08.2019

Fulda, den 28.12.2020, 14:34 Uhr

Prüfungsordnungen: <https://www.hs-fulda.de/unsere-hochschule/hochschulrecht/pruefungsordnungen>

Verifikations-Nr.: UgVoq68cH4Ns

Zur Verifikation dieser Bescheinigung innerhalb von 6 Monaten wählen Sie bitte folgende Webadresse:

<https://horstl.hs-fulda.de/verifikation>

Diese Bescheinigung wurde maschinell erstellt und ist ohne Stempel und Unterschrift gültig.

Zusätze und Änderungen bedürfen der ausdrücklichen Bestätigung durch das Studienbüro.

Examination regulations: <https://www.hs-fulda.de/unsere-hochschule/hochschulrecht/pruefungsordnungen>

Verification number: UgVoq68cH4Ns

This certificate can be verified six months after creation through the following website:

<https://horstl.hs-fulda.de/verifikation>

This certificate was issued electronically and is valid without signature.

Any additions or changes require explicit confirmation of the Study Administration.



Übersicht über bestandene Leistungen

Overview of Passed Examinations

Seite 2 von 4

Prüfung <i>Examination</i>	Prüfungstext <i>Examination Name</i>	Note <i>Grade</i>	ECTS <i>ECTS</i>	Prüfungsdatum <i>Examination Date</i>
LT5002	Physik und Lebensmittel <i>Physics and Foods</i>	1,7 <i>good</i>	5	26.02.2020
LT5003	Product Design <i>Product Design</i>	1,7 <i>good</i>	5	18.02.2020
LT5004	Biochemie und Molekularbiologie <i>Biochemistry and Molecular Biology</i>	2,3 <i>good</i>	5	28.02.2020
150	Pflichtmodul-Wahl (FP 2012) <i>Compulsory Modules</i>		5	
LT5007	Vertiefte Kapitel der Technologie pflanzlicher Lebensmittel <i>Advanced Topics in the Technology of Foods of Plant Origin</i>	1,3 <i>very good</i>	5	31.03.2020
200	Wahlpflichtmodule (30) <i>Wahlpflichtmodule (30) (FP 2012)</i>		30	
LT5008	Betriebswirtschaftliche Entscheidungsinstrumente <i>Managerial Decision-Making Instruments</i>	1,7 <i>good</i>	5	24.07.2019
LT5011	Food Packaging and Transportation <i>Food Packaging and Transportation</i>	1,7 <i>good</i>	5	30.09.2020
LT5012	Gesundheitsrelevante Aspekte in der Lebensmittelverarbeitung und Produktentwicklung <i>Health Aspects of Food Processing and Product Development</i>	1,7 <i>good</i>	5	30.09.2020
LT5013	Softwarebasierte Simulation lebensmittelverarbeitender Prozessabläufe <i>Software-Based Simulation of Food Processing Operations</i>	2,0 <i>good</i>	5	12.09.2020
LT5016	Strategisches Management <i>Strategic Management</i>	1,3 <i>very good</i>	5	22.07.2020
BG31	Wahlpflichtmodul aus einem anderen Master-Studiengang <i>Wahlpflichtmodul aus einem anderen Master-Studiengang</i>		5	
LT5048	Ausgewählte Kapitel der Lebensmittelanalytik <i>Selected Topics of Food Analysis</i>	1,7 <i>good</i>	5	30.09.2020

Fulda, den 28.12.2020, 14:34 Uhr

Prüfungsordnungen: <https://www.hs-fulda.de/unsere-hochschule/hochschulrecht/pruefungsordnungen>

Verifikations-Nr.: UgVoq68cH4Ns

Zur Verifikation dieser Bescheinigung innerhalb von 6 Monaten wählen Sie bitte folgende Webadresse:

<https://horstl.hs-fulda.de/verifikation>

Diese Bescheinigung wurde maschinell erstellt und ist ohne Stempel und Unterschrift gültig.

Zusätze und Änderungen bedürfen der ausdrücklichen Bestätigung durch das Studienbüro.

Examination regulations: <https://www.hs-fulda.de/unsere-hochschule/hochschulrecht/pruefungsordnungen>

Verification number: UgVoq68cH4Ns

This certificate can be verified six months after creation through the following website:

<https://horstl.hs-fulda.de/verifikation>

This certificate was issued electronically and is valid without signature.

Any additions or changes require explicit confirmation of the Study Administration.



Übersicht über bestandene Leistungen

Overview of Passed Examinations

Seite 3 von 4

Prüfung <i>Examination</i>	Prüfungstext <i>Examination Name</i>	Note <i>Grade</i>	ECTS <i>ECTS</i>	Prüfungsdatum <i>Examination Date</i>
950	Zusätzliche Pflichtmodule bei Bachelorabschluss mit 180 ECTS Zusätzliche Pflichtmodule bei Bachelorabschluss mit 180 ECTS		30	
9555	Zusätzliche Module bei Bachelorabschluss mit 180 ECTS (anerkannt aus dem Master Studium) Zusätzliche Module bei Bachelorabschluss mit 180 ECTS (anerkannt aus dem Master Studium)		30	
LT5006	Vertiefte Kapitel der Technologie tierischer Lebensmittel <i>Advanced Topics in the Technology of Foods of Animal Origin</i>	3,0 <i>satisfactory</i>	5	30.07.2019
LT5036	Thermische Verfahrenstechnik <i>Thermische Verfahrenstechnik</i>	2,7 <i>satisfactory</i>	5	22.02.2020
LT5037	Grundlagen Lebensmittelingenieurwesen <i>Grundlagen Lebensmittelingenieurwesen</i>	2,0 <i>good</i>	5	29.02.2020
LT5038	Mechanische Verfahrenstechnik <i>Mechanical Process Engineering</i>	2,0 <i>good</i>	5	31.08.2020
LT5039	Haltbarmachung und Verpackung <i>Food Preservation and Packaging</i>	3,0 <i>satisfactory</i>	5	30.09.2020
LT5040	Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln <i>Additions and residues in contracts</i>	2,7 <i>satisfactory</i>	5	30.09.2020

Fulda, den 28.12.2020, 14:34 Uhr

Prüfungsordnungen: <https://www.hs-fulda.de/unsere-hochschule/hochschulrecht/pruefungsordnungen>

Verifikations-Nr.: UgVoq68cH4Ns

Zur Verifikation dieser Bescheinigung innerhalb von 6 Monaten wählen Sie bitte folgende Webadresse:

<https://horstl.hs-fulda.de/verifikation>

Diese Bescheinigung wurde maschinell erstellt und ist ohne Stempel und Unterschrift gültig.

Zusätze und Änderungen bedürfen der ausdrücklichen Bestätigung durch das Studienbüro.

Examination regulations: <https://www.hs-fulda.de/unsere-hochschule/hochschulrecht/pruefungsordnungen>

Verification number: UgVoq68cH4Ns

This certificate can be verified six months after creation through the following website:

<https://horstl.hs-fulda.de/verifikation>

This certificate was issued electronically and is valid without signature.

Any additions or changes require explicit confirmation of the Study Administration.



Übersicht über bestandene Leistungen *Overview of Passed Examinations*

Seite 4 von 4

Notenskala der Hochschule Fulda *Fulda University Grading Scale*

Notenstufen / *Grades*:

1,0 bis 1,5	sehr gut / <i>very good</i>
1,6 bis 2,5	gut / <i>good</i>
2,6 bis 3,5	befriedigend / <i>satisfactory</i>
3,6 bis 4,0	ausreichend / <i>sufficient</i>

Fulda, den 28.12.2020, 14:34 Uhr

Prüfungsordnungen: <https://www.hs-fulda.de/unsere-hochschule/hochschulrecht/pruefungsordnungen>

Verifikations-Nr.: UgVoq68cH4Ns

Zur Verifikation dieser Bescheinigung innerhalb von 6 Monaten wählen Sie bitte folgende Webadresse:

<https://horstl.hs-fulda.de/verifikation>

Diese Bescheinigung wurde maschinell erstellt und ist ohne Stempel und Unterschrift gültig.

Zusätze und Änderungen bedürfen der ausdrücklichen Bestätigung durch das Studienbüro.

Examination regulations: <https://www.hs-fulda.de/unsere-hochschule/hochschulrecht/pruefungsordnungen>

Verification number: UgVoq68cH4Ns

This certificate can be verified six months after creation through the following website:

<https://horstl.hs-fulda.de/verifikation>

This certificate was issued electronically and is valid without signature.

Any additions or changes require explicit confirmation of the Study Administration.





Urkunde

Frau Maike Dobelmann

geboren am 25. Januar 1996 in Papenburg

wird mit dieser Urkunde der Hochschulgrad

Bachelor of Science

B.Sc.

verliehen, nachdem sie die Bachelorprüfung im

Studiengang Oecotrophologie

am 27. Februar 2019 erfolgreich bestanden hat.


Systemakkreditiert mit dem Siegel des Akkreditierungsrates bis zum 30. September 2026.

Münster, den 27. Februar 2019



Fachbereich
Oecotrophologie · Facility Management
Der Dekan

Prüfungsausschuss für den Studiengang
am Fachbereich
Oecotrophologie · Facility Management
Der Vorsitzende


Prof. Dr. phil. Michael Krämer


Prof. Dr.-Ing. Frank Ramsauer



Frau Maike Dobelmann

geboren am 25.01.1996 in Papenburg

hat den Bachelorstudiengang

**Oecotrophologie
Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft**

an der Fachhochschule Münster

mit der Gesamtnote **- gut - (2,0)** abgeschlossen.^{*)}

Bewertung der Bachelorarbeit **- sehr gut - (1,5)** 10 CP^{**)}

Thema der Bachelorarbeit

Vergleichende Darstellung der Kompatibilität gängiger Branchenstandards der Lebensmittelindustrie (IFS, BRC, FSSC 22000, SQF) zu einem bestehenden QS-System des Lebensmitteleinzelhandels

Basismodule

Einführung in die Oecotrophologie	- bestanden -	(0,0)	3 CP
Ernährungs- und Lebensmittellehre	- befriedigend -	(3,0)	10 CP
Grundlagen der Chemie	- gut -	(2,3)	10 CP
Psychologie und Angewandte Sozialwissenschaften	- gut -	(2,0)	5 CP
Kommunizieren und Beraten/Lernen und Lehren	- befriedigend -	(3,0)	8 CP
Betriebswirtschaftslehre und Management	- gut -	(2,0)	12 CP
Mathematik und Angewandte Statistik	- gut -	(2,0)	5 CP
Humanbiologie	- sehr gut -	(1,3)	5 CP
Lebensmitteltechnologie Grundlagen LM-Technik	- sehr gut -	(1,0)	10 CP
Physik und Materialwissenschaften	- bestanden -	(-x-)	5 CP

Wahlpflichtmodule

Professional English	- gut -	(2,0)	5 CP
Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln	- befriedigend -	(2,7)	5 CP

Schwerpunktmodule

Sensorik	- gut -	(2,3)	5 CP
Biochemie der Ernährung	- ausreichend -	(4,0)	5 CP
Labortechniken	- ausreichend -	(3,7)	5 CP
Marktforschung	- bestanden -	(-x-)	5 CP
Marktforschungspraktikum	- gut -	(1,7)	5 CP
Qualitätsmanagement	- sehr gut -	(1,3)	5 CP
Lebensmittelrecht	- sehr gut -	(1,0)	5 CP
Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene	- gut -	(2,3)	5 CP
Unternehmenskommunikation	- gut -	(1,7)	5 CP
Integriertes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement	- gut -	(2,0)	5 CP
Marketing-Innovationsmanagement	- gut -	(1,7)	5 CP
Lebensmittelsicherheit und Biotechnologie	- sehr gut -	(1,0)	5 CP
Projekt	- sehr gut -	(1,0)	5 CP
Praxisphase	- bestanden -	(-x-)	20 CP
Studium Generale	- bestanden -	(-x-)	7 CP

Münster, den 27.02.2019

Prüfungsausschuss für die Studiengänge am Fachbereich
Oecotrophologie · Facility Management

Der Vorsitzende

Ramsauer

Prof. Dr.-Ing. Frank Ramsauer



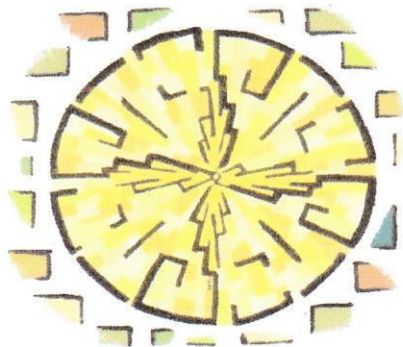
*) Die Gesamtnote wird aus dem arithmetischen Mittel aller nach Leistungspunkten gewichteten Einzelnoten der benoteten Modulprüfungen einschließlich der Note der Bachelorarbeit gebildet. Das Studium umfasst 185 CP's. Leistungsnoten: sehr gut, gut, befriedigend, ausreichend (AT PO vom 18.03.2008 - in der Fassung der XI. AO AT PO vom 04.07.2018 und den Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Oecotrophologie an der Fachhochschule Münster (BB BA Oecotrophologie) vom 24.10.2016, zuletzt geändert am 19.09.2017)

**) CP: Leistungspunkte/Credit Points im Rahmen des European Credit Transfer System (ECTS). Gemäß § 9, Abs. 5 AT-PO vom 11.02.2010, zuletzt geändert am 04.07.2018, ergibt sich für den Bachelorstudiengang Oecotrophologie, bei einem Betrachtungszeitraum der letzten 2 Jahre und einer Kohortengröße von rd. 50 Absolventen, folgende ECTS-Einstufungstabelle:

1,0 = 0,0% , 1,3 = 2,3% , 1,7 = 16,7% , 2,0 = 24,8% , 2,3 = 22,1% , 2,7 = 24,8% , 3,0 = 8,6% , 3,3 = 0,9% , 3,7 = 0,0% , 4,0 = 0,0%

Mariengymnasium Papenburg

staatlich anerkanntes Gymnasium für Mädchen in freier Trägerschaft



ZEUGNIS

DER ALLGEMEINEN HOCHSCHULREIFE

Maike Dobelmann

geboren am 25. Januar 1996 in Papenburg

wohnhaft in Papenburg

hat sich nach dem Besuch des Gymnasiums der Abiturprüfung unterzogen.

Dem Zeugnis liegen zugrunde:

Die Vereinbarung zur Gestaltung der gymnasialen Oberstufe in der Sekundarstufe II
(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 7.7.1972 in der jeweils geltenden Fassung).

Die Vereinbarung über die Abiturprüfung in der gymnasialen Oberstufe in der Sekundarstufe II
(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.1973 in der jeweils geltenden Fassung).

Die Vereinbarung über die Einheitlichen Prüfungsanforderungen in der Abiturprüfung (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 1.6.1979 in der jeweils geltenden Fassung).

Die Verordnung über die gymnasiale Oberstufe (VO-GO) vom 17.2.2005 (Nds. GVBl. S. 51) in der jeweils geltenden Fassung.

Die Verordnung über die Abschlüsse in der gymnasialen Oberstufe, im Beruflichen Gymnasium, im Abendgymnasium und im Kolleg (AVO-GOBAG) vom 19.5.2005 (Nds. GVBl. S. 169) in der jeweils geltenden Fassung.

Name, Vorname, Geburtstag, Geburtsort

Dobelmann, Maike, 25. Januar 1996, Papenburg

I. Leistungen in der Qualifikationsphase

Fach ¹⁾	Bewertung ^{2) 3) 4)}			
	1. Halbjahr	2. Halbjahr	3. Halbjahr	4. Halbjahr
Sprachlich-literarisch-künstlerisches Aufgabenfeld				
Deutsch	11	10	12	12
Englisch	08	08	09	09
Französisch	/	/	/	/
Latein	/	/	/	/
Musik	/	/	/	/
Kunst	13	13	/	/
	/	/	/	/
Gesellschaftswissenschaftliches Aufgabenfeld				
kath. Religion	(11)	(11)	11	11
ev. Religion	/	/	/	/
Geschichte	/	/	12	12
Politik-Wirtschaft	10	10	/	/
Erdkunde	11	11	12	11
	/	/	/	/
Mathematisch-naturwissenschaftlich-technisches Aufgabenfeld				
Mathematik "eA" *)	09	10	10	09
Biologie	/	/	/	/
Chemie "eA" *)	11	09	10	12
Physik "eA"	10	10	08	10
Ernährungslehre	/	/	/	/
Informatik	(08)	13	/	/
weitere Fächer				
Seminarfach	(13)	14	13	15
Sport	(10)	(13)	(11)	(11)
	/	/	/	/

1) Die Abiturprüfungsfächer, die auf erhöhtem Anforderungsniveau betrieben worden sind, sind mit "eA" gekennzeichnet; Ergebnisse, die bei der Berechnung der Gesamtqualifikation doppelt gewichtet werden, sind mit *) gekennzeichnet.

2) Für die Umsetzung der Noten in Punkte gilt:

Noten	sehr gut			gut			befriedigend			ausreichend			mangelhaft			ungenügend
	+	1	-	+	2	-	+	3	-	+	4	-	+	5	-	
Punktzahl	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00

3) Mit diesem Zeugnis werden Sprachkenntnisse in der fortgeführten Fremdsprache Englisch - Französisch - Italienisch - Niederländisch - Russisch - Spanisch bescheinigt, die mindestens der Niveaustufe B 2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen entsprechen, wenn im Durchschnitt der vier Schulhalbjahre oder im Durchschnitt der vier Schulhalbjahre einschließlich der Abiturprüfung in der jeweiligen Fremdsprache mindestens 05 Punkte in einfacher Wertung erreicht worden sind.

4) Die Bewertung (Punktzahlen) werden in einfacher Wertung und stets zweistellig angegeben. Die Punktzahlen in Klammern sind nicht in die Gesamtqualifikation einbezogen worden.

Name, Vorname, Geburtstag, Geburtsort

Dobelman, Maïke, 25. Januar 1996, Papenburg

II. Ergebnisse in der Abiturprüfung

Prüfungsfach ¹⁾		Prüfungsergebnisse in einfacher Wertung		Gesamtergebnis in vierfacher Wertung ²⁾	
		schriftlich	mündlich		
1.	Chemie	"eA"	10	/	40
2.	Mathematik	"eA"	08	/	32
3.	Physik	"eA"	09	/	36
4.	Deutsch		13	/	52
5.	Erdkunde		/	13	52

III. Berechnung der Gesamtqualifikation und der Durchschnittsnote**Block I:**

Punktsumme (P) aus 24 Schulhalbjahresergebnissen in einfacher Wertung, darunter die Ergebnisse des vierten und fünften Prüfungsfachs, sowie aus 12 Schulhalbjahresergebnissen in zweifacher Wertung des ersten und dritten Prüfungsfachs

$$P = 507$$

Gesamtergebnis in Block I (E I) ermittelt nach der Formel ³⁾

$$E I = P \cdot \frac{40}{48}$$

$$E I = 423$$

(mindestens 200, höchstens 600 Punkte)

Block II:

Punktsumme aus den Gesamtergebnissen in den fünf Prüfungsfächern

$$E II = 212$$

(mindestens 100, höchstens 300 Punkte)

Gesamtpunktzahl (E = E I + E II)

$$E = 635$$

(mindestens 300, höchstens 900 Punkte)

Durchschnittsnote

$$= 2,1$$

zwei

eins ⁴⁾

- 1) An die Stelle des vierten Prüfungsfachs kann eine besondere Lernleistung treten; in dem Fall ist der Zusatz "BLL" einzutragen.
- 2) Die Ergebnisse der schriftlichen und der mündlichen Abiturprüfung sind hierbei im Verhältnis 2:1 gewichtet. Bei der Besonderen Lernleistung sind die Ergebnisse der Dokumentation und des Kolloquiums im Verhältnis 2:1 gewichtet.
- 3) Der Faktor 40/48 ergibt sich aus der vorgegebenen Gewichtung auf 40 bei insgesamt 48 einzubringenden Schulhalbjahresergebnissen in Block I.
- 4) Wiederholung der Durchschnittsnote in Buchstaben.

Name, Vorname, Geburtstag, Geburtsort

Dobelmann, Maike, 25. Januar 1996, Papenburg

IV. Fremdsprachen ¹⁾

Pflichtfremdsprachen	Schuljahrgänge
1. Englisch	5 bis 12
2. Latein	6 bis 10
3.	

Wahlsprachen	Schuljahrgänge
1.	
2.	

Dieses Zeugnis schließt das Zeugnis über das Latinum ein.

V. Bemerkungen

Maike Dobelmann hat im Rahmen des Seminarfachs eine Facharbeit mit dem Thema *Aufarbeitung der Shoah in deutscher Kunst und Architektur anhand ausgewählter Beispiele* erstellt, die mit 13 Punkten bewertet wurde.

VI.

Frau Maike Dobelmann

hat die Abiturprüfung bestanden und damit die Befähigung zum Studium an einer Hochschule in der Bundesrepublik Deutschland erworben.

Papenburg, den 7. Juli 2014



[Handwritten signature]

Der Vorsitzende der Prüfungskommission

[Handwritten signature]

Der Schulleiter

1) außer Arbeitsgemeinschaften



PRAKTIKANTENZEUGNIS

Frau Maike Dobelmann, geboren am 25. Januar 1996 in Papenburg, war vom 01. März 2018 bis zum 31. August 2018 als Praktikantin im Bereich Einkauf International / Qualitätssicherung Food in unserem Unternehmen beschäftigt.

Das Aufgabengebiet von Frau Dobelmann umfasste schwerpunktmäßig folgende Tätigkeiten:

- Mitarbeit bei der Prüfung der Einhaltung unserer Lebensmittelqualität sowie lebensmittelrechtlicher Vorgaben
- Organisation von Verkostungen in enger Zusammenarbeit mit dem internationalen Einkauf sowie Auswertung und Dokumentation der Verkostungsergebnisse
- Permanenter Austausch mit unseren Laboren und Diskussion der gewonnenen Analyseergebnisse mit den entsprechenden Fachabteilungen
- Koordination der Planung, Durchführung und Abschluss der Korrekturmaßnahmen von Lieferantenaudits
- Durchführung eigenverantwortlicher Projektarbeiten im Bereich der Qualitätssicherung Food
- Recherche zu ernährungswissenschaftlichen Themen und Trends zur Weiterentwicklung von ernährungsspezifischen Vorgaben für definierte Produktgruppen

Wir haben Frau Dobelmann als eine an der Arbeit und den Organisationsabläufen im Unternehmen stets interessierte Praktikantin kennengelernt, die sich in den verschiedenen Einsatzbereichen immer gut zurecht fand. Frau Dobelmann zeigte jederzeit ein großes Maß an Eigeninitiative, Fleiß und Leistungswillen. Sie hatte immer eine hohe Arbeitsmotivation und bearbeitete ihre Aufgaben jederzeit selbstständig, mit großer Sorgfalt und Genauigkeit. Ihre Arbeitsergebnisse waren, auch unter komplexen Bedingungen, stets von hoher Qualität. Arbeitstempo und Arbeitsmenge lagen hierbei immer weit über unseren Erwartungen und Anforderungen.

Frau Dobelmann erledigte alle ihr übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollen Zufriedenheit.

Aufgrund ihres jederzeit freundlichen Auftretens, Kollegialität und Hilfsbereitschaft war Frau Dobelmann bei Vorgesetzten und Kollegen gleichermaßen stets hoch anerkannt und geschätzt. Auch ihr Verhalten gegenüber unseren Geschäftspartnern war immer einwandfrei.

Das Praktikum von Frau Dobelmann endet mit Ablauf der vereinbarten Frist am 31. August 2018. Wir danken Frau Dobelmann für die geleistete Unterstützung und angenehme Zusammenarbeit und wünschen ihr für ihren weiteren Berufs- und Lebensweg alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Lidl Stiftung & Co. KG


ppa. Buchheim
Bereichsleiter


ppa. Schäuble
Bereichsleiter

Neckarsulm, 31. August 2018

Lidl Stiftung & Co. KG

Stiftsbergstraße 1 · D-74167 Neckarsulm · Telefon: +49 (0)7132 94-2000 · Telefax: +49 (0)7132 94-2448 (Verwaltung)
Bankverbindung: Commerzbank AG · Konto: 703 617 600 · BLZ: 620 800 12 · SWIFT: DRES DE FF 620 · IBAN: DE05 6208 0012 0703 6176 00
Sitz: Neckarsulm · Registergericht Stuttgart · HRA 102314 · USt.-IdNr.: DE 145 803 808

Frau
 Maike Dobelmann
 Stadtlohnweg 11D
 48161 Münster

Qualitätsmanagement

Olaf Spicker 04961 / 801 – 332
 0162 / 979 6338
 Fax 04961 / 801 – 951
 E-Mail Olaf.Spicker@gartenbauzentrale.de

Papenburg, den 01.06.2016

Praktikumsbescheinigung

Frau Maike Dobelmann, geb. 25.01.1996, hat in der Zeit vom 20.02.2016 bis 18.03.2016 ein freiwilliges Praktikum in der Gartenbauzentrale (GBZ) absolviert.

Frau Dobelmann wurde in der Abteilung Qualitätsmanagement eingesetzt und hat u.a. folgende Aufgaben begleitet und teilweise übernommen:

- Teilnahme am IFS-Audit
- Probenahme in Gartenbaubetrieben
- Qualitätskontrolle im Wareneingang der GBZ
- Aufbereitung von Ware für Haltbarkeitsuntersuchungen
- Dokumentation und Erfassung der Daten zum Store-Life-Test
- Einführungsgespräch zur Umsetzung von gärtnerischen Qualitätssicherungssystemen im Versuchswesen der Fakultät Agrarwissenschaften, Hochschule Osnabrück
- Teilnahme an Kommissionssitzungen (Mitglieder, Verkauf, QM)
- Protokollführung Produktgruppentreffen Gurken und Kräuter
- Erstellen einer Statistik über Rücksendungen und einer statistischen Auswertung zum Store-Life-Test zur langfristigen Implementierung in der GBZ.
- Überarbeitung der internen Dokumentation (HACCP, Qualitätshandbuch, Qualitätsrichtlinien)

Frau Dobelmann war stets pünktlich, sehr aufmerksam und interessiert. Sie hat die ihr übertragenen Aufgaben sachgerecht und ordentlich zu unserer vollsten Zufriedenheit ausgeführt. Sie hat auf Basis persönlicher Recherchen wertvolle Hilfsmittel zur Datenbearbeitung entwickelt. Das Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Kollegen/innen war immer einwandfrei und zuvorkommend.

Wir danken Frau Dobelmann für ihre geleistete Arbeit und wünschen ihr für ihren weiteren privaten und beruflichen Lebensweg alles Gute und viel Erfolg.



Olaf Spicker, Leitung Qualitätsmanagement

...Wachstum ist unser Geschäft!



Frau
Maike Dobelmann
Ostmarkstraße 63
48145 Münster

Fachbereich
Oecotrophologie

Labor für Anorg., Org. und
Angewandte Chemie

Prof. Dr. W. Hillebrand

Münster, 07.08.2017

Aktenzeichen:

T 1

Auskunft erteilt:

Bescheinigung

Frau **Maike Dobelmann**, geb. am **25.01.1996**, Matrikel-Nr.: **883697** hat im SS 2017 in leitender Funktion an den Tutorien zu den Chemielehrveranstaltungen teilgenommen.

Corrensstraße 25

48149 Münster

Fon+49(0)2 51/83-65447

Fax+49(0)2 51/83-65475

hillebrand@fh-muenster.de

www.fh-muenster.de

Sie hat mit zwei Tutorengruppen in je 10 zweistündigen Übungseinheiten die Grundlagen der Organischen Chemie und Biochemie mit den Studierenden wiederholt. Hierbei wurden neben grundlegenden stoffspezifischen Themen wie Alkane, Alkene, Carbonylverbindungen, Aromaten und deren chemisches Reaktionsverhalten weitere Themen, wie biochemisch wichtige Makromoleküle z. B. Kohlenhydrate, Lipide, Proteine und Nucleinsäuren und deren Bezug zu Stoffwechselreaktionen behandelt.

Frau Dobelmann war sehr pflichtbewusst, hat ihre Aufgaben immer mit sehr viel Einsatz und Begeisterung wahrgenommen und hat vielen Studierenden erfolgreich bei der Vorbereitung zur anstehenden Modulabschlussprüfung weiterhelfen können. Als Rückmeldung von den Teilnehmern ihrer Tutorien wurde mir Frau Dobelmann als sehr freundlich und kompetent in der Vermittlung auch komplexer Themengebiete beschrieben; dies ist auch der Eindruck, den ich während der regelmäßigen Vorbereitungsgespräche zu den einzelnen Übungseinheiten von ihr gewinnen konnte.

Frau Dobelmann wird auch im kommenden WS 2017/18 weiter als Tutorin bei der Durchführung meiner Chemielehrveranstaltungen mitwirken.

gez. Prof. Dr. Hillebrand



MCT Handelsgesellschaft mbH
Kathen-Siedlung 14a
49762 Lathen

Arbeitszeugnis

Frau Maike Dobelmann, geboren am 25.01.1996 in Papenburg trat am 01.03.2017 als Aushilfe (Ferienjob) in unseren Fachmarkt in Dörpen unserem Unternehmen bei.

Die MCT Handelsgesellschaft mbH betreibt drei Kiebitzmärkte (Fachmärkte für Haus, Tier und Garten) in Aschendorf, Dörpen und Haren.

Zu den Aufgaben von Frau Dobelmann gehörten:

- Kassentätigkeit
- Lagerhaltung
- Aufrechterhaltung der Sauberkeit in Verkaufsraum und Lager
- Warenannahme

Sowie natürlich der tägliche, fachkundige Umgang mit unserer Kundschaft.

Frau Dobelmann erledigte alle ihr übertragenen Aufgaben stets selbstständig und zu unserer vollen Zufriedenheit.

Frau Dobelmann war stets pünktlich und ihr Verhalten gegenüber den Kunden, Kollegen und Vorgesetzten war stets einwandfrei.

Das Arbeitsverhältnis von Frau Dobelmann war zeitlich befristet und endete am 31.03.2017.

Wir bedanken uns bei Frau Dobelmann und wünschen ihr für den weiteren beruflichen Werdegang alles Gute.

Lathen, den 31.03.2017





Im Februar 2020

Bescheinigung

Maike Dobelmann, Geb. 25.1.1996 war vom 1. Nov. 2018 bis 31. März 2019 Mitglied in der TSG 1845 Heilbronn Abteilung Leichtathletik.

Frau Dobelmann nahm aktiv am Training teil und hatte selbst viel Spaß beim Lauftraining.

Weiter hat sie das Training in der Kinderleichtathletik während der gesamten Wintersaison mitgestaltet. Häufig hat sie das Training der Kinder U10 und U12 eigenverantwortlich übernommen und immer wieder durch viel Abwechslung und neue Ideen die Kinder begeistert.

Maike war bei den Kindern und auch bei ihren Kolleginnen sehr beliebt.

Frau Dobelmann hat ihren Wohnsitz in Heilbronn aufgegeben. Wir haben ihren Weggang sehr bedauert.

Freundliche Grüße

Rosemarie Just-Espert
Abteilungsleiterin

Bescheinigung

für Marika Dohelmann

Marika Dohelmann, geb. am 25.01.96, und
Wohnhaft Glatzerstraße 27 in 26871 Papenburg
ist Mitglied unserer Pfarrei St. Antonius. Sie nimmt aktiv
am Gemeindeleben teil. Die Teilnahme konzentriert sich um
Engagement für das Sommerlager. Mit 16 Jahren hat
Marika den Gruppenleiterkursus schon erworben. Seit 2012
sorgt sie mit dafür, dass jährlich von der Gemeinde
aus ein Kinder-Sommerlager für etwa 80 Kinder statt-
finden kann. So etwas fordert Planung, Teamgeist, Engagement
und Reflexion. Da verdient die Arbeit von Marika alle
Anerkennung. Auch sonst ist sie immer für die weiterentwickel-
lichsten Anliegen ansprechbar. So sorgt sie auch dafür, dass
die Homepage immer aktuell ist.
Zu erwähnen ist schließlich auch, dass Marika gerne mit
vielen anderen jungen Menschen zusammen arbeitet.

Mit freundlichem Gruß

Kath. Kirchengemeinde
St. Josef im Doffeburg
Grotter Weg 66
Papenburg

