

TRANSCRIPT OF ACADEMIC RECORDS

The administration of Wageningen University certifies that,

AKR Lamberty

born on 15 April 1995 in Germany

study programme: Food Technology

has obtained the following credits as required by the MSc examination.

Course	Description	Credits	Mark	Mark date
FCH-21806	Food Related Allergies and Intolerances	6.00	6.5	2019-01-10
FCH-31306	Enzymology for Food and Biorefinery	6.00	7.5	2019-05-24
FHM-21806	Food Fermentation	6.00	8.0	2018-11-07
FHM-30806	Advanced Fermentation Science	6.00	8.0	2019-05-22
FHM-35806	Advanced Food Microbiology	6.00	8.0	2020-02-14
FHM-80436	MSc Thesis Food Microbiology (Carried out in The Netherlands)	36.00	8.0	2020-05-24
FQD-60312	Product and Process Design	12.00	8.0	2019-07-10
LAW-30806	Food Law	6.00	8.5	2019-01-10
ORC-30306	Applied Biocatalysis	6.00	6.5	2018-11-06
TOX-30306	Food Toxicology	6.00	8.5	2020-03-25
YFS-10801	Wageningen Scientific Preparation Week	1.00	pass	2018-11-09

General Point Average 7.84

The final examination was not taken and the degree has not been granted.

Head Student Service Centre  
Ingrid Hijman



## Grading table Transcript of records:

The grading table requires universities to keep track of their grading practice and culture, which is good practice in many institutions across Europe. The ECTS grading table allows for simple, transparent interpretation and conversion of grades from one system or context to another, and therefore does justice to the level of academic performance of all learners. Used correctly, it bridges different grading systems as well as different cultures in the European Higher Education Area and beyond. The grading table gives the distribution of grades for this specific study period. It presents how many students (in percentages) receive a specific grade. This provides all necessary information to convert the grade in any local grading system.

National / Wageningen University Grade	Total number awarded in reference group	Grading percentages *
10	6	0.10
9,5	33	0.56
9	272	4.63
8,5	568	9.66
8	1188	20.21
7,5	1082	18.40
7	997	16.96
6,5	811	13.79
6	922	15.68
<b>Total</b>	<b>5879</b>	<b>*100*</b>

\* Based on the total number of grades awarded in the last academic year.

# Zeugnis

## *Graduation Certificate*

über die Prüfung zum  
*of the examination leading to the*

### **Bachelor of Science**

### **Anna Karin Renate Lamberty**

geboren am 15. April 1995 in Dortmund  
*born April 15, 1995 in Dortmund*

hat sämtliche Prüfungsleistungen im  
*has successfully completed all examination requirements for the*

**Bachelor-Studiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften**  
*Bachelor's program Nutrition and Food Science*

mit dem Gesamturteil *with the final grade*

„gut“ *„good“*

bestanden.

<b>Modulprüfung</b> <i>module examination</i>	<b>Note</b> <i>grade</i>	<b>LP</b> <i>ECTS</i>	<b>Semester</b> <i>semester</i>
<b>Pflichtmodule</b> <i>compulsory modules</i>			
Physik für Ernährungswissenschaftler, Lebensmitteltechnologien und Agrarwissenschaftler <i>Physics for Food and Nutrition Science and Agricultural Science</i>	2,0	6	SS 2015
Grundnahrungsmittel <i>Quality and Production of Staple Foods</i>	1,7	6	WS 2014/15
Angewandte Mathematik und Statistik <i>Applied Mathematics and Statistics</i>	1,7	6	WS 2014/15
Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere <i>Biology of Crops and Animals</i>	1,7	6	WS 2014/15
Anatomie und Physiologie der Tiere <i>Animal Anatomy and Physiology</i>	1,3	6	WS 2014/15
Stoffdynamik in Agroökosystemen und Nahrungsketten <i>Reactions in Agroecosystems and Food Chains</i>	1,0	6	WS 2014/15
Grundlagen der Biometrie in Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften <i>Basic Biometry</i>	2,3	6	SS 2015
Grundlagen der Ökonomie <i>Introduction to Economics</i>	3,3	6	SS 2015
Grundlagen der Biochemie und Molekularbiologie <i>Fundamentals in Biochemistry and Molecular Biology</i>	2,3	6	SS 2015
Allgemeine Ernährungslehre <i>Basics of Nutrition Science</i>	2,3	6	SS 2015
Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene <i>Basics of Microbiology and Hygiene</i>	2,7	6	WS 2015/16
Produktbezogene Lebensmitteltechnologie <i>Product related Food Technology</i>	1,7	6	WS 2015/16
Grundlagen der Haushalts- und Verfahrenstechnik <i>Basics of Household Technology and Process Engineering</i>	2,0	6	WS 2015/16
WISO I: Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft <i>Policy and Markets of the Food Sector</i>	1,3	6	WS 2015/16
Allgemeine Lebensmittelchemie <i>Basics of Food Chemistry</i>	2,0	6	SS 2016
WISO II: Betriebsplanung und Rechnungswesen <i>Business Planning and Cost Accounting</i>	1,3	6	SS 2016
<b>Module im Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie Pflichtmodule</b> <i>specialization modules Compulsory Modules Food Technology</i>			
Allgemeine Lebensmitteltechnologie <i>General Food Technology</i>	2,3	6	SS 2016
Spezielle Chemie für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften □ Anwendung chemischer Grundlagen in der Analytik <i>Advanced Chemistry (Analytic Application of Basic Chemistry)</i>	1,7	6	SS 2016
Allgemeines Lebensmittelrecht <i>Basics of Food Law</i>	1,3	6	SS 2017
Maschinenbauliche Grundlagen der Lebensmitteltechnik <i>Basics of mechanical Engineering for Food Technology</i>	2,0	6	SS 2017
Gerätetechnik und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung <i>Appliances and Processes for Food Preparation</i>	2,0	6	WS 2017/18
<b>Module im Wahlpflichtbereich</b> <i>compulsory elective modules</i>			
Verbraucher- und Ernährungspolitik <i>Consumer and Food Policy</i>	2,0	6	WS 2016/17

<b>Modulprüfung</b> <i>module examination</i>	<b>Note</b> <i>grade</i>	<b>LP</b> <i>ECTS</i>	<b>Semester</b> <i>semester</i>
Sekundäre Inhaltsstoffe <i>Plant Secondary Metabolites</i>	1,3	6	WS 2016/17
Unternehmensplanung und Organisation <i>Planning and Organization</i>	1,0	6	WS 2016/17
Grundlagen des Qualitätsmanagements <i>Basics of Quality Management</i>	1,3	6	SS 2017
Sensorik <i>Principles of Sensory Evaluation</i>	2,7	6	WS 2017/18
<b>Freie Wahlpflichtmodule</b> <i>optional elective modules</i>			
Grundlagen pflanzlicher Agrarbiotechnologie <i>Principles of Agrarbiotechnology</i>	1,3	6	WS 2016/17
Berufspraktikum im Bereich Analytik, Qualitätssicherung, Lebensmittelrecht und Nachhaltigkeit <i>Internship in analytics, quality control, Food Law and sustainability</i>	unbenotet <i>ungraded</i>	6	WS 2017/18
<b>Bachelorarbeit</b> <i>Bachelor's thesis</i>			
Bewertung eines Farbmessgerätes zur sensorischen Beurteilung von Konfitürenfarben	1,3	12	WS 2017/18

## Anna Karin Renate Lamberty

hat sich nach der Bachelorprüfungsordnung für den konsekutiven Bachelorstudiengang **Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften** an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 05. September 2016 (Amtl. Bek. der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, 46. Jg. Nr. 40) der Bachelorprüfung unterzogen  
*has passed the Bachelor examination of the consecutive Bachelor's program Nutrition and Food Science at the Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn pursuant to the Bachelor examination regulations from September 05, 2016 (official bulletin of the Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Vol. 46., No. 40).*

**Summe der erworbenen Credits:** *total number of credits achieved* **180,0**

**Durchschnittsnote:** *average grade* **1,7**

**Gesamturteil:** *final grade* **gut good**

Datum der letzten Prüfungsleistung

**26. April 2018**

*Date of the last examination*

*April 26, 2018*



Bonn, 28. Mai 2018

*Date of issue*

*May 28, 2018*

Für den Prüfungsausschuss  
 Der Studiengangverantwortliche  
*On behalf of the Examination Board  
 Responsible for the Degree Program*

<b>Erläuterungen:</b> LP = Leistungspunkte <b>Notengebung in Worten</b>		<b>Explanations:</b> ECTS = Credit points Description of the grading scale	
Ausgezeichnet	Die Gesamtnote „ausgezeichnet“ wird vergeben, wenn die Durchschnittsnote aller Modulprüfungen nicht schlechter als 1,3 und die Bachelorarbeit mit „sehr gut“(1,0) bewertet worden ist.	Passed with distinction	The final grade "passed with distinction" will be awarded if the average grade of all module examinations is not worse than 1.3, and if the Bachelor's thesis is graded "very good".
sehr gut	1,0 – 1,5	very good	1,0 – 1,5
gut	1,6 – 2,5	good	1,6 – 2,5
befriedigend	2,6 – 3,5	satisfactory	2,6 – 3,5
ausreichend	3,6 – 4,0	sufficient	3,6 – 4,0
nicht ausreichend	>4,0	fail	>4,0
<b>Semester</b>	(ergänzt um Jahreszahl)	<b>Semester</b>	
SS	Sommerssemester	SS	Summer semester
WS	Wintersemester	WS	Winter semester
<b>Anerkennung</b>	*	*	Recognition of the examination achievements



## Zeugnis

Frau Anna Lamberty, geboren am 15. April 1995 in Dortmund, war in der Zeit vom 01. Oktober 2017 bis 30. April 2018 in unserem Unternehmen in der Abteilung Zentrale Analytik im Bereich Qualitätsmanagement, Lebensmittelrecht & Nachhaltigkeit beschäftigt. In der Zeit vom 01.10.2017 – 04.03.2018 wurde Frau Lamberty als Praktikantin in Verbindung mit der Erstellung einer Bachelorarbeit eingesetzt. Im Anschluss daran beschäftigten wir sie als Werkstudentin.

Die Zentis GmbH & Co. KG ist ein erfolgreiches Traditionsunternehmen und einer der größten fruchtverarbeitenden Betriebe Europas. Unser Unternehmen zählt zu den führenden Herstellern von Fruchtzubereitungen für die weiterverarbeitende Milch-, Back- und Süßwarenindustrie. Daneben bietet Zentis eine breite Produktpalette an Konfitüren, süßen Brotaufstrichen sowie Süßwaren für den Endverbraucherbereich.

Frau Lamberty erstellte während ihres Praktikums schwerpunktmäßig ihre Bachelorarbeit mit dem Titel „*Bewertung eines Farbmessgeräts zur sensorischen Beurteilung von Konfitüren*“.

Im Rahmen der Erstellung der Bachelorarbeit übernahm sie eigenständig die Planung, Entwicklung und Umsetzung von Ideen. Das Farbmessgerät wurde eigens für dieses Projekt angeschafft und Frau Lamberty entwickelte sich in kürzester Zeit zu einer Expertin in der Anwendung und Nutzung dieses Messinstruments. Sie zeigte eine große Begeisterung für die Messtechnik. Des Weiteren unterstützte Frau Lamberty die Abteilungen In-Prozess-Kontrolle und Produktentwicklung in der sensorischen Beurteilung von Fruchtzubereitungen und neuen Produkten. Ferner unterstützte Frau Lamberty sowohl im Rahmen des Praktikums als auch der Tätigkeit als Werkstudentin das Laborteam bei täglichen Routineuntersuchungen und übernahm dabei folgende Aufgaben:

- Bestimmung von Zuckern, Konservierungsstoffen und HMF(Hydroxymethylfurfural) mittels HPLC (Hochleistungsflüssigkeitschromatographie)
- Sensorische Bewertung von Konfitüren, Fruchtaufstrichen, süßen Cremes und Fruchtzubereitungen
- Messung von Viskositäten und pH-Werten
- Bestimmung der Trockenmassen, AW-Werte (Wasseraktivität), Asche und Gesamtsäure von Rohwaren, Fettgehalte und Festigkeiten von Rohwaren
- Durchführung von Allergen-Schnelltests
- Auswertung der Messergebnisse

Frau Lamberty überzeugte uns stets durch ihr ausgezeichnetes im Studium erworbenes Fachwissen. Dieses setzte sie immer sehr sicher und gekonnt in der Praxis ein. Zu jeder Zeit zeigte sie eine sehr hohe Lernbereitschaft und nutzte eigeninitiativ die Möglichkeiten, ihre Fachkenntnisse zu erweitern und zu vertiefen. Frau Lamberty identifizierte sich voll mit ihren Aufgaben, zeigte ein sehr hohes Engagement und überzeugte durch ihre große Einsatzfreude. Sie war Neuem gegenüber stets aufgeschlossen, fand jederzeit gute, kreative Ideen und überzeugte durch innovative Ansätze.

Frau Lamberty führte ihre Aufgaben im Rahmen des Praktikums und der Werkstudententätigkeit zu jeder Zeit äußerst selbständig, zügig und sehr sorgfältig aus.

Sie ist kommunikationsstark und verfügt über ein hohes und verständliches Ausdrucksvermögen. Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitern war jederzeit einwandfrei und vorbildlich.

Zentis GmbH & Co. KG  
Jülicher Straße 177  
D-52070 Aachen  
Tel.: +49 241 4760-0  
Fax: +49 241 4760-369

UniCredit Bank AG Köln  
SWIFT/BIC:  
HYVEDE33  
IBAN:  
DE19 3702 0090 0337 9056 12

Sparkasse Aachen  
SWIFT/BIC:  
KAACDE33  
IBAN:  
DE39 3905 0000 0000 0204 46

Geschäftsführer:  
Karl-Heinz Johnen  
Stephan Jansen  
Norbert Weichelt  
HR Aachen HRA 120



Seite 2 von 2 zum Zeugnis  
für Frau Anna Lamberty vom 30.04.2018

Frau Lamberty hat die ihr übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit erfüllt. Sie integrierte sich in bester Weise in die bestehenden Teamstrukturen und förderte aktiv eine sehr gute Zusammenarbeit.

Frau Lamberty verlässt unser Unternehmen vereinbarungsgemäß mit dem heutigen Tage. Wir danken Frau Lamberty für ihre wertvolle Mitarbeit innerhalb der Abteilung Zentrale Analytik und wünschen ihr für ihr Studium sowie für ihren Berufs- und Lebensweg alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Aachen, 30. April 2018

Zentis GmbH & Co. KG  
i. V.

Dr. C. Lüdeke  
Abteilungsleiterin  
Zentrale Analytik

i. A.

L. Flaam  
Personalsachbearbeiterin



# ZEUGNIS

## DER ALLGEMEINEN HOCHSCHULREIFE

**Anna Lamberty**

geboren am 15. April 1995 in Dortmund

wohnhaft in Wesseling, römisch-katholischen Bekenntnisses,

hat sich nach dem Besuch der gymnasialen Oberstufe der Abiturprüfung unterzogen.

Dem Zeugnis liegen zugrunde:

Die Vereinbarung zur Neugestaltung der gymnasialen Oberstufe in der Sekundarstufe II.  
(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 7. Juli 1972 in der jeweils geltenden Fassung).

Die Vereinbarung über die Abiturprüfung der neugestalteten gymnasialen Oberstufe in der Sekundarstufe II gemäß Vereinbarung der Kultusministerkonferenz vom 7. Juli 1972.  
(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13. Dezember 1973 in der jeweils geltenden Fassung).

Die Vereinbarungen über die Einheitlichen Prüfungsanforderungen in der Abiturprüfung.  
(Beschlüsse der Kultusministerkonferenz in der jeweils geltenden Fassung).

Verordnung über den Bildungsgang und die Abiturprüfung in der gymnasialen Oberstufe - APO-GOST - vom 5. Oktober 1998 in der jeweils geltenden Fassung (BASS 13-32 Nr. 3.1.).

2. Seite des Zeugnisses der allgemeinen Hochschulreife für:

**Anna Lamberty**

**Block I: Leistungen in der Qualifikationsphase**

Fach <sup>2)</sup>	Bewertung <sup>1)</sup>			
	Halbjahresergebnisse in einfacher Wertung			
	1. Jahr der Qualifikationsphase (Q1)		2. Jahr der Qualifikationsphase (Q2)	
	1. Halbjahr	2. Halbjahr	1. Halbjahr	2. Halbjahr
<b>Sprachlich-literarisch-künstlerisches Aufgabenfeld</b>				
Deutsch	14	14	13	14
Englisch	12	13	14	14
Spanisch	14	14	14	13
Literatur	13	14	**	**
<b>Gesellschaftswissenschaftliches Aufgabenfeld</b>				
Erziehungswissenschaft	12	13	11	12
Geschichte	12	13	12	14
Philosophie	(08)	(09)	10	11
Sozialwissenschaft Zusatzkurs	**	**	11	11
<b>Mathematisch-naturwissenschaftlich-technisches Aufgabenfeld</b>				
Mathematik (eA)	13	13	14	14
Biologie (LK/eA)	14	13	15	14
<b>Sport</b>				
Sport	(11)	12	(11)	(12)
<b>Projektkurs</b>				
	**	**		
<b>Vertiefungsfach <sup>3)</sup></b>				

1) Für die Umsetzung der Noten in Punkte gilt:

Note	sehr gut			gut			befriedigend			ausreichend			mangelhaft			ungenügend
Punkte	1+	1	1-	2+	2	2-	3+	3	3-	4+	4	4-	5+	5	5-	6
	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00

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

2) Leistungskursfächer werden mit dem Klammerzusatz „LK/eA“ (Leistungskurs/erhöhtes Anforderungsniveau) gekennzeichnet.

Grundkurse bleiben ohne besondere Kennzeichnung.

3) Bemerkungen gemäß Nr. 13.1 VVz APO-GOST: teilgenommen, mit Erfolg (m.E.) teilgenommen, mit besonderem Erfolg (m.b.E.) teilgenommen.

3. Seite des Zeugnisses der allgemeinen Hochschulreife für:

**Anna Lamberty**

**Block II: Leistungen in der Abiturprüfung**

Prüfungsfach	Prüfungsergebnis in einfacher Wertung	
	schriftlich	mündlich
1. Mathematik (LK/eA)	13	**
2. Biologie (LK/eA)	14	**
3. Deutsch	14	**
4. Erziehungswissenschaft	**	15

**Besondere Lernleistung**

Thema: \_\_\_\_\_

Ergebnis in einfacher Wertung

\_\_\_\_\_

**Berechnung der Gesamtqualifikation und der Durchschnittsnote**

**Block I:**

Punktsumme aus 43 Halbjahresergebnissen <sup>4)</sup>

525

mindestens 200, höchstens 600 Punkte

$E = P/S * 40$

P = erzielte Punkte in den eingebrachten Fächern

S = Anzahl der Schulhalbjahresergebnisse

(doppelt gewichtete Fächer zählen auch hier doppelt)

Punktsumme aus den Prüfungen in fünffacher Wertung <sup>5)</sup>

280

mindestens 100, höchstens 300 Punkte

Gesamtpunktzahl

805

mindestens 300, höchstens 900 Punkte

Durchschnittsnote:

1,1

eins, eins <sup>6)</sup>

4) Die Ergebnisse in den Leistungskursen werden doppelt gewichtet.

5) Die Ergebnisse der schriftlichen und mündlichen Abiturprüfung sind hierbei im Verhältnis 2 : 1 gewichtet.

Bei der Bildung des Gesamtergebnisses wird auf eine ganzzahlige Punktzahl gerundet; dabei wird ab der Dezimalen 5 aufgerundet.

6) Wiederholung der Durchschnittsnote in Buchstaben:

4. Seite des Zeugnisses der allgemeinen Hochschulreife für:

**Anna Lamberty**

#### IV. Fremdsprachen <sup>6)</sup>

Englisch (B2/C1)	von: 5	bis: Q2
Spanisch (B2/C1)	von: 6	bis: Q2
Französisch (A2/B1)	von: 8	bis: 10

Für die modernen Fremdsprachen schließt dieses Zeugnis Kompetenzen des Gemeinsamen europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GeR) ein. <sup>7)</sup>

#### V. Bemerkungen

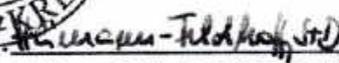
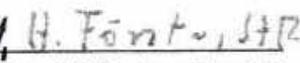
Anna Lamberty hat erfolgreich als Peer-Trainerin beim Argumentationstraining gegen rechtsextreme Parolen der Bundeszentrale für politische Bildung gearbeitet.

**VI. Frau Anna Lamberty hat die Abiturprüfung bestanden und damit die Berechtigung zum Studium an einer Hochschule in der Bundesrepublik Deutschland erworben.**

Bornheim, den 27. Juni 2014



  
C. Becker, LGeD

   
J. Heimann-Feldhoff, StD, Dr. H. Förster, StR (Beratungslehrer/in)

<sup>6)</sup> außer Arbeitsgemeinschaften

<sup>7)</sup> Fremdsprachennachweise: Sind für eine Sprache zwei Referenzniveaus ausgewiesen, ist das niedrigere in vollem Umfang, das höhere in Anteilen erreicht.

**Rechtsbehelfsbelehrung:** Gegen die Kursabschlussnoten des 2. Halbjahres der Qualifikationsphase 2 und die Leistungen in der Abiturprüfung sowie die Berechnung der Gesamtqualifikation einschließlich der Durchschnittsnote kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe des Zeugnisses Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist bei der Schule schriftlich oder zur Niederschrift zu erheben.