

PPM e.V. • Berliner Chaussee 66 • D-39114 Magdeburg

Xiong Ke
Triftstr. 67A Zi. 120405
13353 Berlin

Ihr Ansprechpartner	Telefon	E-Mail	Datum
Jesus Palomino	0391/81 89 161	palomino@ppm-magdeburg.de	02.03.2020

Zeugnis

Herr Xiong Ke, geboren am 14.10.1994 in Hubei/ VR China, hat bei PPM e. V. vom 15.03.2019 bis zum 15.08.2019 ein Praktikum zur Durchführung experimenteller Arbeiten für die Ausarbeitung einer Masterarbeit abgeschlossen.

Während des Praktikums im Proteinlabor übernahm Herr Ke Teilaufgaben im Rahmen eines F/E-Projektes. Die durch ihn zu bearbeitende Aufgabe beinhaltete die Untersuchung des Einflusses der enzymatischen Hydrolyse von Rapsproteinen auf die Qualität der physiko-chemischen und technofunktionellen Eigenschaften. Dabei führte er nach kurzer Einarbeitungszeit folgende Aufgaben weitestgehend selbstständig aus:

- Etablierung einer Methode zur Bestimmung des Hydrolysegrades von pflanzlichen Proteinen,
- Durchführung der enzymatischen Hydrolyse mit vier ausgewählten Proteasen unter den Bedingungen und im Vergleich von zwei unterschiedlichen Verfahren zur Proteingewinnung
- Durchführung der analytischen Bestimmung von Löslichkeit, Wasserbindekapazität, Schaumkapazität und –stabilität, Emulsionseigenschaften sowie der Elektrophorese

Mit Nutzung analytischer Mittel von PPM wurden umfangreiche Untersuchungen des Hydrolyseprozesses von Rapsproteinen und der



PPM


Pilot
Pflanzenöltechnologie
Magdeburg e.V.

chemisch-physikalischen und techno-funktionellen Eigenschaften durchgeführt. Die Ergebnisse wurden von Herrn Ke im Rahmen seiner Masterarbeit „*Enzymatische Hydrolyse von Rapsproteinen und Auswirkung auf die technologische Funktionalität*“ zusammengefasst und ausgewertet.

Herr Ke hat die ihm übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit erledigt. Durch seinen Fleiß und seine schnelle Auffassungsgabe konnte er sich umgehend in die Thematik einarbeiten und somit aus der Einarbeitungsphase zügig in eine weitgehend selbstständige Tätigkeit übergehen. Er hat sich während der gesamten Praktikumszeit als stets motiviert, gewissenhaft und zuverlässig erwiesen. Die Arbeitsaufgaben waren sehr umfangreich und terminlich eng befristet. Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Kollegen war immer vorbildlich.

Wir danken Herrn Ke für seine Unterstützung bei der Bearbeitung eines Teilbereiches im Rahmen eines F/E-Projektes und wünschen ihm für seinen weiteren beruflichen Werdegang viel Erfolg und persönlich alles Gute.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. Frank Pudel



Proviant Fruchtmanufaktur
Wolfener Str. 36
12681 Berlin

Tel +49 (0)30 616 717 57
Fax +49 (0)30 616 717 58

info@proviant-smoothies.de
www.proviant-smoothies.de

Unsere Bürozeiten:
Montag bis Freitag 9-17 Uhr

Praktikumszeugnis

Herr Xiong Ke war vom 12.11.2018 bis 18.01.2019 in unserem Unternehmen in Vollzeitanstellung (40 h pro Woche) als Praktikant tätig. Die Proviant Fruchtmanufaktur ist ein mittelständisches Unternehmen mit 30 Mitarbeitern, das auf die Produktion und den Vertrieb von Smoothies und Erfrischungsgetränken spezialisiert ist.

Im Rahmen seines Praktikums lernte Herr Ke die verschiedenen Tätigkeitsbereiche des Manufakturbetriebes kennen. In der Produktion der Fruchtsmoothies beinhaltete dies die Bereiche:

- Herstellung der Mixturen
- Abfüllung und Verschließung der Endprodukte
- Qualitätsmanagement (Füllmengenkontrolle)
- sowie deren Verpackung (Produkt- und Umverpackung)

Bei der Erstellung der Mixturen übernahm Herr Ke die verschiedenen erforderlichen Aufgaben. Hierzu verarbeitete er Rohstoffe, bereitete bereits verarbeitete Rohstoffe entsprechend auf und erzeugte die Mischungen gemäß Rezepturvorgabe.

In der Abfüllung erlernte er sehr zügig die assistierende Handhabung der vollautomatischen Abfüll- und Verschlussmaschine.

Herr Ke übernahm in selbstständiger Ausübung die Qualitätskontrolle der Nennfüllmenge bei der Füllung der Smoothies.

Im Bereich der Produkt- und Umverpackung assistierte er beim Einsatz der vollautomatischen Etikettiermaschine. Des Weiteren half Herr Ke bei zahlreichen Tätigkeiten, beispielsweise bei der Einhaltung der Reinigungs- und Desinfektionspläne sowie bei der Warenannahme, Lagerhaltung und Versandvorbereitung.

Herr Ke arbeitete stets sehr gewissenhaft, selbständig und erledigte alle Aufgaben zu unserer vollsten Zufriedenheit. Er interessierte sich sehr für alle praktischen Lernmöglichkeiten und war jederzeit sehr motiviert. Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitern war zu jedem Zeitpunkt vorbildlich und einwandfrei.

Wir danken Herr Ke für die tolle Mitarbeit in unserem Unternehmen und freuen uns die Zusammenarbeit in einem festen Anstellungsverhältnis fortführen zu können.

Paul Löhndorf
(Geschäftsführer)
Berlin, 18.01.2019

Übersicht über alle Leistungen

Name des Studierenden: Xiong Ke
 Geburtsdatum und -ort: 14.10.1994 in Hubei
 (angestrebter) Abschluss: Master
 Matrikelnummer: 390238

Lebensmitteltechnologie Prüfungsordnung 2014

Das Studium des oben genannten Studiengangs wurde an der Technischen Universität Berlin erfolgreich abgeschlossen.

Prüfungsnr	Bezeichnung der Leistung	Semester	Prüf. Datum	Note	Status	LP	Versuch
9998	Gesamtkonto Master Lebensmitteltechnologie 2014					120,0	
300	Berufspraktikum	SoSe. 19	17.04.2019		BE	12,0	1
5000	Masterarbeit	WiSe. 19/20	03.02.2020	2,1	BE	30,0	1
10000	Pflichtmodule					36,0	
12340	Angewandte Lebensmittelmaterialwissenschaften					6,0	
12345	Modulprüfung: Angewandte Lebensmittelmaterialwissenschaften	SoSe. 18	17.07.2018	3,0	BE	6,0	1
12350	Spezielle Aspekte der Lebensmittelverfahrenstechnik					6,0	
12355	Modulprüfung: Spezielle Aspekte der Lebensmittelverfahrenstechnik	SoSe. 18	12.10.2018	1,7	BE	6,0	2
12360	Lebensmittelbiotechnologie					6,0	
12365	Modulprüfung: Lebensmittelbiotechnologie	SoSe. 18	03.09.2018	1,7	BE	6,0	1
12376	Informationsmanagement					6,0	

Übersicht über alle Leistungen

Seite 2 von 4

Prüfungsnr	Bezeichnung der Leistung	Semester	Prüf. Datum	Note	Status	LP	Versuch
12377	Modulprüfung: Informationsmanagement	SoSe. 18	02.05.2018	2,3	BE	6,0	1
12950	Versuchsplanung und -auswertung in der Lebensmitteltechnologie					6,0	
12955	Modulprüfung: Versuchsplanung und -auswertung in der Lebensmitteltechnologie	WiSe. 17/18	16.02.2018	3,0	BE	6,0	1
12957	Multiskalige Prozessmodellierung und -analyse					6,0	
12958	Modulprüfung: Multiskalige Prozessmodellierung und -analyse	SoSe. 18	25.04.2018	3,0	BE	6,0	3
957	Leistungsnachweis: Hausaufgabe Multiskalige Prozessmodellierung und - analyse	WiSe. 17/18			BE	0,0	1
11000	Wahlpflichtmodule					24,0	
12310	Instrumentelle Lebensmittelphysik					6,0	
12315	Modulprüfung: Instrumentelle Lebensmittelphysik	WiSe. 18/19	27.02.2019	2,0	BE	6,0	1
12330	Innovative Technologien der Lebensmittelprozessierung					6,0	
12335	Modulprüfung: Innovative Technologien	WiSe. 17/18	19.02.2018	4,0	BE	6,0	1
12930	Spezielle Lebensmittelbiotechnologie					6,0	
12935	Modulprüfung: Spezielle Lebensmittelbiotechnologie	SoSe. 18	10.09.2018	2,7	BE	6,0	1
12960	Projektmanagement					6,0	
12965	Modulprüfung: Projektmanagement	SoSe. 18	13.10.2018	2,3	BE	6,0	1
20000	Wahlbereich					18,0	
70210	Freies Wahlmodul 1					6,0	
70211	English for Academic Purposes (B 1)	WiSe. 17/18	12.02.2018	2,0	BE	6,0	1
70220	Freies Wahlmodul 2					6,0	

Übersicht über alle Leistungen

Seite 3 von 4

Prüfungsnr	Bezeichnung der Leistung	Semester	Prüf. Datum	Note	Status	LP	Versuch
70221	Experimentelle Lebensmitteltechnologie	WiSe. 17/18	15.01.2018	2,1*	BE	6,0	1
70230	Freies Wahlmodul 3					6,0	
70231	Mikro- und Nanotechnologie für funktionelle Lebensmittel	WiSe. 17/18	15.01.2018	2,7*	BE	6,0	1

vorl. Gesamtnote von

Lebensmitteltechnologie: PO 2014**2,3****120,0**

Erläuterungen

LP Leistungspunkte

* Leistungen wurden in einem anderen Studiengang oder an einer anderen Hochschule erbracht und anerkannt

EMP ersetzte Modulprüfung

Beschreibung des Notensystems, das an der Hochschule angewendet wird:

1,0 / 1,3 / 1,5	sehr gut
1,7 / 2,0 / 2,3 / 2,5	gut
2,7 / 3,0 / 3,3 / 3,5	befriedigend
3,7 / 4,0	ausreichend
5,0	nicht ausreichend

Status:

BE bestanden

NB nicht bestanden

EN endgültig nicht bestanden

Diese Bescheinigung wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Zusätze und Änderungen bedürfen der ausdrücklichen Bestätigung durch das Referat Prüfungen.

Verifikationsnr.: 6RQSZHQYPPVK

Zur Verifikation dieser Bescheinigung wählen Sie bitte folgende Webadresse:

www3.ib.tu-berlin.de/verify