

# Notenübersicht

## Vereinfachte Darstellung zur besseren Lesbarkeit

Detaillierte Übersicht der Hochschule siehe Folgeseiten (exportierte Notenübersicht)

### M.Sc. Lebensmitteltechnologie

<b>Modul</b>	<b>Note</b>	<b>Credits</b>
Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene	2,2	6,0
Thermische Verfahrenstechnik	3,0	6,0
Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel	3,7	3,0
Lebensmittelchemisches Praktikum	2,2	9,0
Biotechnologie	3,3	6,0
Mechanische Verfahrenstechnik	3,3	6,0
Bio- und Gentechnologie in der Agrar- und Ernährungswissenschaft	1,7	6,0
Kühlkettenmanagement	2,7	6,0
Prozesse der Lebensmittelverarbeitung	1,7	6,0
Projekt – Sensorische Analyse von Lebensmitteln	1,3	6,0
Herstellung spezieller Lebensmittel	1,7	6,0
Gesundheits- und Krisenmanagement	1,7	6,0
Getränketechnologie	2,3	6,0
Haltung und Anwendung von Nutzarthropoden und Nematoden	1,3	6,0
Process Based Management	1,3	6,0
<b>Aktueller Notendurchschnitt</b>	<b>2,1</b>	<b>90</b>

## Übersicht über alle Leistungen/Transcript of Records

Name: Frau Lucia Bensmann  
Geburtsdatum und -ort: 01.11.1994 in Georgsmarienhütte  
Straße: Höhenweg 16a  
Wohnort: 49124 Georgsmarienhütte  
Abschlussart: Master of Science  
Matrikelnummer: 3237872

Prüfungsnr.	Leistungsbezeichnung	Semester	Prüf.-Datum	Note/Punkte	Status	Bemerkung	LP	Versuch
<b>Lebensmitteltechnologie</b>								
8900	<b>Masterarbeit Konzept eines Maschinenreinigers zur effektiven Reinigung von Lebensmittelrückständen in Siebssystemen von Geschirrspülern</b>	WS 2020/21	17.05.2021		AN		0,0	1
<b>1000</b>	<b>Pflichtmodule</b>			2,8			<b>36,0</b>	
<b>745101030</b>	<b>Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene</b>			2,2	BE		<b>6,0</b>	
745101038	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene PF2	WS 2018/19		1,7	BE		3,0	1
745101039	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene PF1	WS 2018/19	25.02.2019	5,0	NB		0,0	1
745101039	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene PF1	SS 2019	29.08.2019	2,7	BE		3,0	2
<b>745101040</b>	<b>Thermische Verfahrenstechnik</b>			3,0	BE		<b>6,0</b>	
745101049	Thermische Verfahrenstechnik PF	SS 2019	01.08.2019	3,0	BE		6,0	1
<b>745101050</b>	<b>Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel</b>			3,7	BE		<b>3,0</b>	
745101059	Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel PF	WS 2018/19	05.03.2019	5,0	NB		0,0	1
745101059	Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel PF	SS 2019	19.08.2019	3,7	BE		3,0	2

**Übersicht über alle Leistungen/Transcript of Records**

3237872

Seite 2 von 4

Prüfungsnr.	Leistungsbezeichnung	Semester	Prüf.-Datum	Note/Punkte	Status	Bemerkung	LP	Versuch
<b>745101060</b>	<b>Lebensmittelchemisches Praktikum</b>			2,2	BE		<b>9,0</b>	
745101068	Lebensmittelchemisches Praktikum PF2	SS 2019		2,0	BE		3,0	1
745101069	Lebensmittelchemisches Praktikum PF1	SS 2019	16.08.2019	2,3	BE		6,0	1
<b>745201010</b>	<b>Biotechnologie</b>			3,3	BE		<b>6,0</b>	
745201019	Biotechnologie PF	SS 2019	22.07.2019	3,3	BE		6,0	1
<b>745201020</b>	<b>Mechanische Verfahrenstechnik</b>			3,3	BE		<b>6,0</b>	
745201029	Mechanische Verfahrenstechnik PF	WS 2018/19	04.02.2019	3,3	BE		6,0	1
<b>2000</b>	<b>Wahlpflichtmodule</b>			1,8			<b>42,0</b>	
<b>745102010</b>	<b>Bio- und Gentechnologie in der Agrar- und Ernährungswissenschaft</b>			1,7	BE		<b>6,0</b>	
745102019	Bio- und Gentechnologie in der Agrar- und Ernährungswissenschaft PF	WS 2018/19	12.02.2019	1,7	BE		6,0	1
<b>745102030</b>	<b>Kühlkettenmanagement</b>			2,7	BE		<b>6,0</b>	
745102039	Kühlkettenmanagement PF	WS 2019/20	13.02.2020	2,7	BE		6,0	1
<b>745102070</b>	<b>Prozesse der Lebensmittelverarbeitung</b>			1,7	BE		<b>6,0</b>	
745102079	Prozesse der Lebensmittelverarbeitung PF	WS 2019/20		1,7	BE		6,0	1
<b>745103050</b>	<b>Projekt - Sensorische Analyse von Lebensmitteln</b>			1,3	BE		<b>6,0</b>	
745103057	Projekt - Sensorische Analyse von Lebensmitteln PF	WS 2019/20		1,3	BE		6,0	1
<b>745202010</b>	<b>Aktuelle Themen der lebensmitteltechnologischen Forschung</b>						<b>0,0</b>	
745202019	Aktuelle Themen der lebensmitteltechnologischen Forschung PF	SS 2020	10.08.2020		AN	RT	0,0	1
<b>745202030</b>	<b>Herstellung spezieller Lebensmittel</b>			1,7	BE		<b>6,0</b>	
745202039	Herstellung spezieller Lebensmittel PF	SS 2019		1,7	BE		6,0	1

Bonn, den 15. Januar 2021

VerifyID: 2pgagKTPn2 (überprüfbar über <https://basis.uni-bonn.de>)

**Übersicht über alle Leistungen/Transcript of Records**

3237872

Seite 3 von 4

Prüfungsnr.	Leistungsbezeichnung	Semester	Prüf.-Datum	Note/Punkte	Status	Bemerkung	LP	Versuch
<b>745202080</b>	<b>Spezielle Lebensmitteltechnologie</b>						<b>0,0</b>	
745202089	Spezielle Lebensmitteltechnologie PF	WS 2018/19	26.02.2019		AN	RT	0,0	1
<b>745202100</b>	<b>Gesundheits- und Krisenmanagement</b>			1,7	BE		<b>6,0</b>	
745202107	Gesundheits- und Krisenmanagement PF	SS 2020	20.07.2020	1,7	BE		6,0	1
<b>745202140</b>	<b>Getränketechnologie</b>			2,3	BE		<b>6,0</b>	
745202148	Getränketechnologie PF	WS 2019/20	09.03.2020	2,3	BE		6,0	1
<b>4000</b>	<b>freie Wahlpflichtmodule</b>			1,3			<b>12,0</b>	
<b>746112030</b>	<b>Haltung und Anwendung von Nutzarthropoden und Nematoden</b>			1,3	BE		<b>6,0</b>	
746112035	Haltung und Anwendung von Nutzarthropoden und Nematoden PF	SS 2020	23.07.2020	1,3	BE		6,0	1
<b>749112050</b>	<b>Process Based Management</b>			1,3	BE		<b>6,0</b>	
749112059	Process Based Management PF	WS 2019/20	19.02.2020	1,3	BE		6,0	1

# Übersicht über alle Leistungen/Transcript of Records

3237872

Seite 4 von 4

## Erläuterungen

### 1) Abkürzungen

AN	angemeldet
AT	Rücktritt mit Attest
BE	bestanden
EN	endgültig nicht bestanden
FBE	Freiversuch bestanden
FNB	freiwillige (mündl.) Wiederholungsprüfung nach Nichtbestehen
FNV	Freiversuch ohne Notenverbesserung
FVB	Freiversuch zur Notenverbesserung
FVC	Freiversuch Corona bedingt zur Notenverbesserung bei Nichtbestehen
KR	Rücktritt mit Attest wegen Krankheit
KV	Klausurverzicht
LP	Leistungspunkte
NB	nicht bestanden
NE	nicht erschienen
NZ	nicht zugelassen
PFV	potentieller Freiversuch
PVB	potentieller Freiversuch zur Notenverbesserung
RT	Rücktritt von der Anmeldung
TA	Täuschungsversuch
a	Angerechnete Leistung
p	Juristische Prüfungsnoten

### 2) Benotungssystem

Note	1,0 - 1,5	1,6 - 2,5	2,6 - 3,5	3,6 - 4,0	4,1 - 5,0
	"sehr gut"	"gut"	"befriedigend"	"ausreichend"	"nicht ausreichend"

### 3) Einzelne Prüfungsleistungen am Fachbereich Rechtswissenschaft werden mit juristischen Prüfungsnoten (Notenpunkte 0p - 18p, 0p = ungenügend / 18p = sehr gut) bewertet; erst auf Modulebene erfolgt eine Notenumrechnung.

#### Juristische Prüfungsnoten

Punkte	18p - 16p	15p - 13p	12p - 10p	9p - 7p	6p - 4p	3p - 1p	0p
Note	"sehr gut"	"gut"	"voll- befriedigend"	"befriedigend"	"ausreichend"	"mangelhaft"	"ungenügend"

#### Juristische Gesamtbewertung

Punkte	18.00p - 14.00p	13.99p - 11.50p	11.49p - 9.00p	8.99p - 6.50p	6.49p - 4.00p	3.99p - 1.50p	1.49p - 0.00p
Note	"sehr gut"	"gut"	"voll- befriedigend"	"befriedigend"	"ausreichend"	"mangelhaft"	"ungenügend"