



Master-Urkunde

Die Hochschule Hannover,
Fakultät II – Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik,
verleiht mit dieser Urkunde

Frau **Cindy Thomerson**,
geboren am 29. April 1992 in Tebing Tinggi, Indonesien,

den Hochschulgrad

Master of Engineering

(abgekürzt: M.Eng.),

nachdem sie die Master-Prüfung im Studiengang
Milch- und Verpackungswirtschaft
am 04. Juli 2019 bestanden hat.

Die Absolventin ist gemäß § 1 Abs. 1 Nr. 1a Niedersächsisches Ingenieurgesetz
berechtigt, die Berufsbezeichnung ‚Ingenieurin‘ zu führen.



Hannover, den 5. Juli 2019

Der Präsident

Prof. Dr. Josef von Helden

Der Dekan

Prof. Dr.-Ing. Wolfgang Strache

Zeugnis über die Master-Prüfung

Grade Certificate on the Final Examination for the Master's Degree

Frau **Cindy Thomerson**

Ms.

geboren am 29. April 1992 in Tebing Tinggi, Indonesien

born on / in

hat die Master-Prüfung im Studiengang

has passed the final examination for the Master's degree in the course

Milch- und Verpackungswirtschaft

Dairy and Packaging Industry

an der Fakultät II – Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik

at the Faculty of Mechanical and Bio Process Engineering

mit der Gesamtnote - **gut** - (1,8) bestanden.*

with the overall grade.*

Master-Arbeit mit Kolloquium über das Thema

Master's Thesis and Colloquium

Methodenimplementierung eines Nahinfrarotspektrometers zur Analyse von
Prozessparametern im Knäckebrotteig

Hannover, den 04. Juli 2019

Ort / City

Datum / Date

Siegel der Hochschule / Seal of University



Der Dekan

The Dean

Prof. Dr.-Ing. Wolfgang Strache

Vorsitz des Prüfungsausschusses

Head of the Examination Board

Prof. Dr. rer. nat. Andreas Grünemaier



Pflichtmodule
Master Milch- und
Verpackungswirtschaft
Compulsory Modules of Master Studies in
Dairy and Packaging Industry

Module	Note	Credits
Labor der Zukunft <i>Laboratory of the Future</i>	3,1	4
Unternehmensführung in der Lebensmittelindustrie <i>Business Management in the Food Industry</i>	2,5	7
Interdisziplinäre Projektarbeit <i>Interdisciplinary Project</i>	2,0	12
Innovative Verfahren und Technik der Lebensmittel <i>Innovative Methods and Techniques of Food</i> <i>Processing</i>	2,0	5
Systemoptimierung und Logistik 2 <i>System Optimization and Logistic 2</i>	3,3	6
Masterarbeit <i>Master's Thesis</i>	1,1	30

Wahlpflichtmodule
Master Milch- und
Verpackungswirtschaft
Elective subject modules of Master Studies in
Dairy and Packaging Industry

Module	Note	Credits
Innovative Verpackungstechnologie <i>Innovative Packaging Technology</i>	1,7	4
Komplexe Anlagenplanung <i>Design of Complex Processing Plants</i>	2,0	3
Spezielle Molkereitechnologie <i>Special Dairy Technology</i>	2,3	7
Personalwirtschaft <i>Management of Human Resources</i>	2,2	4
Managementsysteme <i>Managementsystems</i>	1,2	3
Mikrobiologische Analytik <i>Microbiological Analysis</i>	2,3	5

- *) Notenstufen: bis 1,5 sehr gut, *very good*
- über 1,5 bis 2,5 gut, *good*
- über 2,5 bis 3,5 befriedigend, *satisfactory*
- über 3,5 bis 4,0 ausreichend, *sufficient*
- mit Auszeichnung: Gesamtnote 1,0 bis 1,2 *excellent, awarded*

Bachelor-Urkunde

Die Hochschule Hannover,
Fakultät II – Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik,
verleiht mit dieser Urkunde

Frau **Cindy Thomerson**,
geboren am 29. April 1992 in Tebing Tinggi,

den Hochschulgrad

Bachelor of Engineering

(abgekürzt: B.Eng.),

nachdem sie die Bachelor-Prüfung im Studiengang
Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie
am 31. Januar 2017 bestanden hat.

Die Absolventin ist gemäß § 1 Abs. 1 Nr. 1a Niedersächsisches Ingenieurgesetz
berechtigt, die Berufsbezeichnung ‚Ingenieurin‘ zu führen.



Hannover, den 31. Januar 2017

Der Präsident

Prof. Dr. Josef von Helden

Der Dekan

Prof. Dr.-Ing. Matthias Segner

Zeugnis über die Bachelor-Prüfung

Grade Certificate on the Final Examination for the Bachelor Degree

Frau **Cindy Thomerson**

Ms.

geboren am 29. April 1992 in Tebing Tinggi

born on / in

hat die Bachelor-Prüfung im Studiengang

has passed the final examination for the Bachelor degree in the course

Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie

Dairy Food Technology

an der Fakultät II – Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik

at the Faculty of Mechanical and Bio Process Engineering

mit der Gesamtnote - **gut** - (2,0) bestanden.*

with the overall grade.*

Bachelor-Arbeit mit Kolloquium über das Thema

Bachelor Thesis and Colloquium

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) gerechtes Konzept für das Labor
Lebensmittelanlage

Hannover, den 31. Januar 2017

Ort / City

Datum / Date

Siegel der Hochschule / Seal of University



Der Dekan

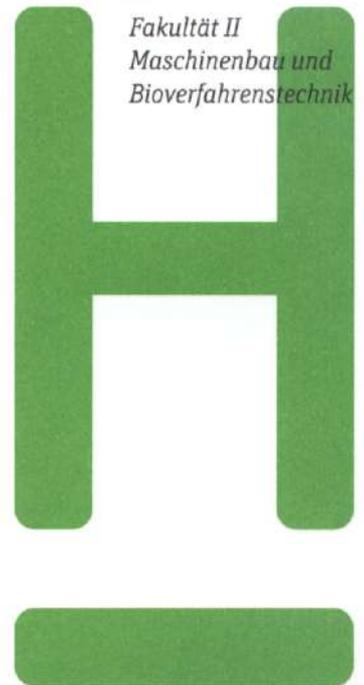
The Dean

Prof. Dr.-Ing. Matthias Segner

Vorsitz des Prüfungsausschusses

Head of the Examination Board

Prof. Dr. rer. nat. Ulrich Schrewe



Pflichtmodule
erster Studienabschnitt
Compulsary modules
first phase of course

Module	Note	Credits
Mathematisch-statistische Grundlagen 1 <i>Basics in Mathematics and Statistics 1</i>	1,0	7
Physikalisch-technische Grundlagen 1 <i>Basics in Physics and Technics 1</i>	2,4	9
Allgemeine Chemie <i>Basics in Chemistry</i>	2,0	10
Kommunikation 1 <i>Communication 1</i>	2,1	3
Betriebswirtschaftslehre <i>Business Administration</i>	4,0	6
Mikrobiologische Grundlagen <i>Basics in Microbiology</i>	3,7	5
Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie <i>Dairy Food Technology</i>	2,7	3
Mathematisch-statistische Grundlagen 2 <i>Basics in Mathematics and Statistics 2</i>	1,3	6
Physikalisch-technische Grundlagen 2 <i>Basics in Physics and Technics 2</i>	1,0	8
Kommunikation 2 <i>Communication 2</i>	1,0	3



Pflichtmodule
zweiter Studienabschnitt
Compulsary modules
second phase of course

Module	Note	Credits
Chemie <i>Chemistry</i>	3,7	4
Mikrobiologie <i>Microbiology</i>	2,7	5
Verfahrenstechnik (BML und LMV) <i>Process Engineering (BML and LMV)</i>	2,1	7
Milchtechnologie 1 <i>Dairy Technology 1</i>	2,9	8
Projektmanagement (BML) <i>Project Management (BML)</i>	2,0	2
Milchtechnologisches Praktikum <i>Dairy Technology - Practical Course</i>	3,3	11
Milchtechnologie 2 <i>Dairy Technology 2</i>	2,5	8
Milcherzeugung und Milchhygiene <i>Milk Production and Milk Hygiene</i>	3,0	12
Ausgewählte Instrumentelle Analytik <i>Selected Instrumental Analysis</i>	2,7	2
Spezielle Wirtschaftslehre für Molkereien <i>Special Business Management for Dairies</i>	2,0	5
Systemoptimierung und Logistik 1 <i>System Optimization and Logistic 1</i>	1,3	5
Praxisphase <i>Practical Phase</i>	1,0	15
Verpackungstechnologie <i>Packaging Technology</i>	1,3	3
Lebensmitteltechnologie und -anlagen <i>Food Technology and Processing Equipment</i>	2,3	4
Bachelorarbeit <i>Bachelor Thesis</i>	2,0	15

**Wahlpflichtmodule
zweiter Studienabschnitt**
*Elective subject modules
second phase of course*

Module	Note	Credits
Projektarbeit <i>Project</i>	1,0	15
Praxisphase 5 Sem. <i>Practical Phase 5. Semester</i>	1,0	15
Anlagenprojektierung BML 1 <i>Planning and Designing of Dairy Processing Plants 1</i>	0,0	3
Anlagenprojektierung BML 2	2,3	8
Fremdsprache <i>Foreign Language</i>	1,0	3

- *) Notenstufen: bis 1,5 sehr gut, *very good*
über 1,5 bis 2,5 gut, *good*
über 2,5 bis 3,5 befriedigend, *satisfactory*
über 3,5 bis 4,0 ausreichend, *sufficient*
mit Auszeichnung: Gesamtnote 1,0 bis 1,2 *excellent, awarded*

Praktikumszeugnis

Frau Cindy Thomerson, geboren am 29. April 1992 in Tebing Tinggi (Indonesien), hat im Rahmen ihres Masterstudiums Fachrichtung Milch- und Verpackungswirtschaft in der Zeit vom 01. September 2018 bis 31. Januar 2019 ihre Masterarbeit in unserem Unternehmen erarbeitet.

Die Barilla Deutschland GmbH gehört zur italienischen Barilla G.e.R. Fratelli S.p.A. Mit einem Umsatz von 3,4 Mrd. Euro zählt die Unternehmensgruppe zu den global erfolgreichsten Lebensmittelproduzenten und ist mit ihren Produktgruppen Meal Solutions sowie Bakery weltweit am Markt etabliert. An dem Produktionsstandort in Celle wird Knäckebrot der Marke Wasa hergestellt. Wasa, 1919 in Schweden gegründet, ist die weltweit führende Knäckebrotmarke und verkauft pro Jahr 66.000 Tonnen Knäckebrot sowie andere Bäckereiprodukte in über 40 Ländern weltweit.

In unserer Qualitätsabteilung werden die in der Knäckebrotproduktion eingesetzten Rohstoffe und Zutaten sowie das produzierte Brot untersucht. Hierbei handelt es sich überwiegend um Analysen an Mehl, anderen Rohzutaten und Knäckebrot im Hinblick auf den Feuchtigkeits-, Asche- und Salzgehalt sowie um Siebanalysen und Fallzahluntersuchungen der eingesetzten Mehle. Hierzu gehören auch die Untersuchung des Säuregrades von Brot, die Qualitätsanalyse des Kesselwassers sowie die Analyse von Brotprodukten anderer Produktionsstandorte.

Frau Thomersons Aufgaben umfassten die Implementierung von Messmethoden für Feuchtigkeit, Aschegehalt, Salzgehalt, pH-Wert, Säuregrad sowie Essigsäure. Und Milchsäurekonzentration im Knäckebrotteig. Mittels der an verschiedenen Brotsorten ermittelten Werte kalibrierte sie ein Online-Nahinfrarotspektroskop an einer Produktionslinie in unserer Teigbereitung. Dieses Gerät kann im Rahmen der Inprozesskontrolle die relevanten Parameter schnell und präzise ermitteln und auf diese Weise den Produktionsprozess transparenter machen. Dadurch wird eine Anpassung des Produktionsprozesses zu einem frühen Zeitpunkt ermöglicht.

Frau Thomerson besitzt eine sehr gute Auffassungsgabe. Sie hat sich schnell in das vorhandene Team eingefügt und die ihr übertragenen Aufgaben immer sehr gewissenhaft, umsichtig und sorgfältig stets zu unserer vollsten Zufriedenheit ausgeführt. Bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zeigte Frau Thomerson eine hohe Einsatzbereitschaft, Eigeninitiative, Flexibilität und ein ausgeprägtes Organisationsvermögen. Sie war eine engagierte Praktikantin und auch starker Belastung und Termindruck gewachsen. Frau Thomerson identifizierte sich in hohem Maße mit ihren Aufgaben.

Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Kollegen war immer vorbildlich. Wegen ihres freundlichen und hilfsbereiten Wesens war Frau Thomerson jederzeit geschätzt und beliebt.

Wir danken Frau Thomerson für ihre stets gute Mitarbeit und wünschen ihr für ihre berufliche und private Zukunft weiterhin viel Erfolg sowie persönlich alles Gute.

Celle, 31. Januar 2019

Barilla Deutschland GmbH



i.V. Christian Hentschel
Human Resources Manager



i.V. Senad Osmani
Plant Quality & Technology Manager

Barilla Deutschland GmbH
Gustav-Heinemann-Ufer 72 c
50968 Köln

Commerzbank Köln
IBAN Nr.: DE77 3704 0044 0123 6017 00
BIC: COBADEFFXXX

Tel: 0221 / 84 61 8-0
Fax: 0221 / 84 61 8-380

Werk Celle
Wasastr. 10
29229 Celle

Amtsgericht Köln HRB 36050
Geschäftsführer: Claus Butterwegge,
Antonio Malara, Victoria Spadaro-Grant
Giovanni Palopoli; Roberto Soresini

Tel: 05141 / 30 4-0
Fax: 05141 / 30 4-833
www.barilla.de
BE



Zeugnis

Frau Cindy Thomerson, geboren am 29. April 1992, absolvierte in der Zeit vom 01. April 2016 bis zum 30. September 2016 ein Praktikum in unserem Unternehmen.

Die HOMANN-Gruppe - eine Sparte der Unternehmensgruppe Theo Müller - ist mit rund 2.800 Mitarbeitern Marktführer im Bereich Feinkostsalate sowie führender Hersteller von Fischfeinkost, Dressings und Saucen. Zum Unternehmen gehören die bekannten Marken HOMANN, Livio, Nadler, Pfennigs, Hamker, Weser- Feinkost, Hopf und Rügen-Feinkost sowie die polnische Marke Lisner. Zahlreiche Handelsmarken sowie Produkte für Gastronomen und Großverbraucher ergänzen das Portfolio.

Frau Thomerson war im Bereich der Produktentwicklung tätig und hat bei der Unterstützung der Produktentwickler im Tagesgeschäft und im Rahmen von Projekten folgende Aufgabenstellungen bearbeitet:

- Zubereitung von Feinkostsalaten und Brotaufstrichen im Handmustermaßstab und auf Pilotanlagen
- Durchführung von systematischen Serienversuchen im Betrieb
- Unterstützung bei den Entwicklungsprojekten „Optimierung Brotaufstriche“ und Entwicklung eines neues Konzeptes für Cremes
- Anfertigung von Produktmustern im Rahmen von Ausschreibungen für Handelsmarken
- Unterstützung bei der Neuentwicklung und Optimierung von Rohwaren
- Teilnahme an zahlreichen Verkostungen mit anschließender Auswertung in der sensorischen Abteilung des Zentrallabors
- Erstellung einer Präsentation zum Thema Streetfood Deutschland vs. Asien
- Einblicke in die Datenverwaltung von Rezepturen und Verarbeitungsvorschriften sowie in das betriebsinterne Labordatensystem
- Einblicke in chemische, mikrobiologische und lebensmittelrechtliche Belange sowie der Logistik, Produktion und Verpackung
- Unterstützung der Produktentwicklung am Standort Bottrop

Frau Thomerson wurde umfassend in alle Aufgabenbereiche eingearbeitet und hatte durch die ein- oder mehrtätige Hospitation in anderen Schnittstellenabteilungen die Möglichkeit, Fachkenntnisse zu sammeln und anzueignen. Während ihres Einsatzes in unserem Unternehmen hat Frau Thomerson die ihr übertragenen Aufgaben stets zu unser vollen Zufriedenheit, engagiert und zuverlässig ausgeführt. Sie arbeitete sich selbstständig in alle relevanten Themenbereiche ein und zeigte besondere Auffassungsgabe im Umgang mit den EDV gestützten Labordatensystemen.

Frau Thomerson zeichnete sich besonders durch Ihre Flexibilität aus. Sie war lernmotiviert und arbeitete sorgfältig und genau.

HOMANN Feinkost GmbH
Bahnhofstr. 4
49201 Dissen
Tel.: +49 (0) 54 21/31-0
Fax: +49 (0) 54 21/29 39

Werk Bottrop
Scharnhölzstr. 330
46240 Bottrop
Tel.: +49 (0) 20 41/994-341
Fax: +49 (0) 20 41/994-255

Werk Floh
Gartenstr. 43
98593 Floh-Seligenthal
Tel.: +49 (0) 36 83/6980-0
Fax: +49 (0) 36 83/6980-80

Werk Lintorf
Heinrich Hamker Str. 20
49152 Bad Essen
Tel.: +49 (0) 54 72/772-01
Fax: +49 (0) 54 72/772-125

Werk Rogätz
Bahnhofstr. 28
39326 Rogätz
Tel.: +49 (0) 3 92 08/250-0
Fax: +49 (0) 3 92 08/250-20

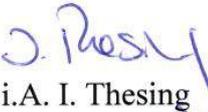
Werk Sassnitz
Hafenstr. 12d
18546 Sassnitz
Tel.: +49 (0) 3 83 92/525-0
Fax: +49 (0) 3 83 92/525-97

Zu Ihren Vorgesetzten und Kollegen hatte sie ein gutes Verhältnis und verhielt sich stets vorbildlich. Ihre Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit zeichneten sie aus.

Der mit Frau Thomerson abgeschlossene Praktikumsvertrag endet heute zu dem von vornherein vereinbarten Termin. Für die gute Zusammenarbeit danken wir Frau Thomerson und wünschen ihr für ihren weiteren beruflichen und privaten Lebensweg alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Dissen, 30. September 2016

HOMANN Feinkost GmbH


i.A. I. Thesing
Teamleiterin Produktentwicklung


i.V. M. Dargel
Junior Personalreferentin



R&R Ice Cream Deutschland GmbH
Postfach 61 41
D-49094 Osnabrück

Praktikumszeugnis

Frau Cindy Thomerson, geboren am 29. April 1992 in Tebing Tinggi (Indonesien), absolvierte in der Zeit vom 01. August 2015 bis zum 31. Januar 2016 ein Praktikum als Praxisphase im Rahmen Ihres Studiums in unserem Unternehmen.

Die R&R-Gruppe ist weltweit der drittgrößte Eiskremhersteller mit Stammsitz in Osnabrück. Darüber hinaus gehören zur R&R-Gruppe weitere Standorte in UK, Frankreich, Italien, Polen, Südafrika und Australien mit insgesamt mehr als 3.500 Mitarbeitern.

Frau Thomerson war im Bereich der Kochanlage tätig und arbeitete dort im Rahmen des Projektes „Vergleich der Aromazugabe vor und nach der Hitzebehandlung in Hinblick auf den Geschmack“ an den folgenden Inhalten:

- Probenziehung von Eis-Mixen gemäß Arbeitsanweisung aus Reifetanks und Freezern
- Untersuchung von Eis-Mixen hinsichtlich Trockenmasse und Fettgehalt (NIR-Analyse), pH-Wert und Sensorik
- Begleitung, Überwachung und Dokumentation der Aromazugabe bei der Mixherstellung
- Begleitung des Abfüllprozesses sowie Dokumentation der relevanten Parameter wie Luftaufschlag und Freezer-Temperatur
- Analyse und Dokumentation und Aufbereitung der Untersuchungsergebnisse im betrieblichen ERP-System
- Teilnahme an Produktverkostungen

Des Weiteren hat Frau Thomerson Einblick in die folgenden Abteilungen erhalten: Qualitätsmanagement (QS), Produktentwicklung (IPD), Intralogistik sowie Marketing.

Frau Thomerson arbeitete sich schnell und engagiert in ihre Aufgaben ein. Durch ihr gutes Auffassungsvermögen und die Fähigkeit, einmal Gelerntes durch selbstständiges Arbeiten umzusetzen, hat sie stets zu konstruktiven Lösungsansätzen beigetragen. Sie nutzte die Gelegenheit sehr gut, ihr Fachwissen einzubringen und ihre Kenntnisse zu erweitern.

Wegen ihrer immer freundlichen und kooperativen Art wurde Frau Thomerson sowohl von ihren Vorgesetzten, im Kollegenkreis als auch in der Zusammenarbeit mit anderen Fachabteilungen sehr geschätzt.

Der mit Frau Thomerson geschlossene Vertrag endete heute zu dem von vornherein vereinbarten Termin. Wir danken Frau Thomerson für ihre wertvolle Mitarbeit und wünschen ihr für ihren beruflichen Werdegang viel Erfolg und persönlich alles Gute.

Osnabrück, 31. Januar 2016

R & R Ice Cream Deutschland GmbH

i. A. Hermann Bohlsen
Leiter Kochanlage

i. A. Henning Dröge
Personalreferent

ZLB Language Center Leistungsbescheinigung

Frau Cindy Thomerson

Matrikelnummer: 1443269

hat im Sommersemester 2019 an der Lehrveranstaltung

Englisch 8 Ferienintensivkurs

auf dem Niveau **B2 / C1** des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens (GER)
unter Leitung von Frau Jeanne Hamilton teilgenommen.

Beurteilung der Leistung: **1.7**

ECTS Punkte: **3**

This course offers a choice of business-related topics, for example companies, people, sales, socializing, communication, brands, advertising or money according to level. It aims at teaching a range of business-related vocabulary, developing needs-related grammar, and the following work-related skills:

- Presentations
- Resolving conflict
- Negotiating
- Active listening
- Asking and answering difficult questions
- Making a presentation

Hannover, 06.09.2019

Hochschule Hannover
Zentrum für Lehre und Beratung
Language Center
Postfach 92 02 61
30441 Hannover
Tel.: +49 511 9296 2095
Fax: +49 511 9296 2093

Unterschrift und Stempel

Benotung:

%	50-54	55-59	60-64	65-69	70-74	75-79	80-84	85-89	90-94	95-100
Note	4,0	3,7	3,3	3,0	2,7	2,3	2,0	1,7	1,3	1,0

ZLB Language Center Leistungsbescheinigung

Frau Cindy Thomerson
Matrikelnummer: 1443269
hat im Sommersemester 2019 an der Lehrveranstaltung

Chinesisch 3

auf dem Niveau **A2** des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens (GER)
unter Leitung von Frau Wan Hwa Becker teilgenommen.

Beurteilung der Leistung: **1.0**
ECTS Punkte: **3**

Der / die Studierende ist in der Lage:

- mit einfachen Worten über Vermutung, Beurteilung, Wünsche, Lob auszudrücken
- mit einfachen, meist unverbundenen Ausdrücken seine unmittelbare Umgebung zu beschreiben
- einfache Alltagsaktivitäten zu beschreiben (Wetter, Verkehr, Zeitplanung, Freizeitangebot)
- einfache Texte, Briefe und Email zu schreiben und die Hauptinformationen zu verstehen
- Ca. 120 Schriftzeichen sowie Text zu lesen und zu verstehen

Hannover, 09.07.2019

Hochschule Hannover
Zentrum für Lehre und Beratung
Language Center
Postfach 92,02 61
30441 Hannover
Tel.: +49 511 9296 2095
Fax: +49 511 9296 2096
Unterschrift und Stempel

Benotung:

%	50-54	55-59	60-64	65-69	70-74	75-79	80-84	85-89	90-94	95-100
Note	4,0	3,7	3,3	3,0	2,7	2,3	2,0	1,7	1,3	1,0