



HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

URKUNDE

Lucia Bensmann

geboren am 01. November 1994 in Georgsmarienhütte

wird von der Hochschule Osnabrück der
akademische Hochschulgrad

Bachelor of Engineering (B.Eng.)

verliehen, nachdem sie an der

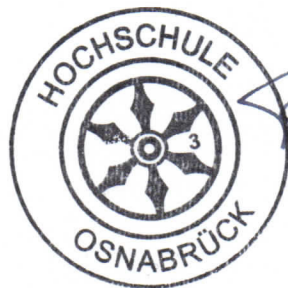
Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

den Studiengang

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion

am 13. September 2018 erfolgreich abgeschlossen hat.

Osnabrück, 13. September 2018



Prof. Dr. agr. Bernd Lehmann

- Dekan -

Hochschule Osnabrück



ZEUGNIS

Lucia Bensmann

geboren am 01. November 1994 in Georgsmarienhütte
hat die **Bachelorprüfung** im Studiengang

1 | 2

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion

mit der Gesamtnote **gut (2,38)** bestanden.

Modul	Beurteilung	
Pflichtmodule		
Lebensmittelmikrobiologie und Laborarbeitstechniken	gut	(2,30)
Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe	befriedigend	(3,00)
Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	ausreichend	(3,70)
VWL Ernährungswirtschaft	befriedigend	(3,30)
Mathematische Methoden	gut	(2,30)
Angewandte Statistik und EDV	gut	(1,70)
Lebensmittelphysik	gut	(1,70)
Chemie der Lebensmittel	ausreichend	(3,70)
Erzeugung tierischer Rohstoffe	gut	(2,00)
Lebensmittelkunde und -recht	befriedigend	(3,00)
Kosten- und Leistungsrechnung	gut	(2,00)
Marketing und Vertrieb	befriedigend	(3,00)
Lebensmitteltechnik	sehr gut	(1,00)
Unternehmensführung und Investition	befriedigend	(3,20)
Materialwirtschaft und Logistik	befriedigend	(3,00)
Techniken des Projektmanagements	gut	(1,70)
Qualitätssicherung	befriedigend	(2,70)
Business Communication (CEFR-Niveau B1)	gut	(2,22)
Projekt Lebensmittelproduktion	gut	(1,70)



ZEUGNIS

Lucia Bensmann

geboren am 01. November 1994 in Georgsmarienhütte

2 | 2

Modul	Beurteilung	
Wahlpflichtmodule		
Lebensmittelanalytik	gut	(2,30)
Obstverarbeitung	sehr gut	(1,30)
Produktionsmanagement	befriedigend	(3,30)
Advanced Food Processing Techniques	gut	(1,70)
Food Safety and Risk Management	gut	(2,30)
Lebensmittelbiotechnologie	gut	(2,30)
Lebensmittelverfahrenstechnik	gut	(2,30)
Molekularbiologische Analyseverfahren	befriedigend	(2,70)
Produktkunde und Qualität tierischer Erzeugnisse	befriedigend	(3,30)
Verpackungstechnik	befriedigend	(2,70)
Abschlussmodul		
Berufspraktisches Projekt und Bachelorarbeit	gut	(2,00)

Thema der Bachelorarbeit:

Influence of temperature and salt on emulsifying capacity of plant proteins for meat analogues application



Osnabrück, 13. September 2018

[Handwritten Signature]
Dr. Hans-Georg Schön
- Studiendekan -
Hochschule Osnabrück