

## Zeugnis über die Erstellung einer Abschlussarbeit Internship certificate

Die Krones AG mit Hauptsitz in Neutraubling/Deutschland plant, entwickelt, fertigt und installiert mit weltweit rund 16.000 Mitarbeitern Maschinen und komplette Anlagen für die Prozess-, Abfüll- und Verpackungstechnik. Die Erfahrungen und die Innovationskraft sowie die Verbindung und Optimierung von Maschinenbau, Anlagen-Know-how, Verfahrenstechnik, Mikrobiologie und Informationstechnik haben das Unternehmen zum weltweit führenden Anbieter von Systemtechnik gemacht. Hauptabnehmergruppen sind Brauereien, Getränkehersteller und die Nahrungsmittelindustrie sowie die chemische, pharmazeutische und kosmetische Industrie.

<b>Nachname/Vorname</b> Last name/first name	Schwarz / Britta
<b>Geburtsdatum/-ort</b> Date/place of birth	04.05.1994 / Augsburg
<b>Beschäftigungszeitraum</b> Time period	15.05.2020 / 14.12.2020
<b>Org.-Einheit/Abteilung</b> Business Unit/Department	Breweries / Product Development
<b>Titel der Abschlussarbeit</b> Thesis title	Einfluss der alpha-Säurenkonzentration und Feststoffkonzentration auf die Bitterstoffausbeute von Hopfen

### Hauptaufgaben: Main responsibilities:

- Laborversuche zur Ausbeute von Hopfen
- Versuchsplanung
- Literaturrecherche
- Technikumsversuche mit Probenahme und -aufbereitung

### Angewandte Kenntnisse (Sprachen, EDV) Applied skills (languages, IT)

- Deutsch
- Englisch
- MS Office

Leistungsbeurteilung Performance evaluation	übertrifft die Anforderungen erheblich	übertrifft die Anforderungen	Anforderungen wurden voll erfüllt (100 %)	entspricht den Anforderungen im Allgemeinen	kaum wahrnehmbar, wird als Lernfeld empfohlen
	excels requirements exceptionally	excels requirements	fully meets requirements (=100 %)	basically meets requirements	hardly observable, recommended as area for self-improvement

#### Persönliche Kompetenzen Personal competencies

Selbstständigkeit Ability to work unsupervised		X			
Initiative und Leistungsmotivation Proactivity and motivation	X				
Lernbereitschaft und -fähigkeit Willingness and ability to learn	X				
Zuverlässigkeit Reliability	X				

#### Kognitive und methodische Kompetenzen Cognitive and methodological competencies

Organisationsgeschick Organisational skills		X			
Kommunikationsfähigkeit Communication skills	X				
Arbeitsqualität Work quality	X				
Arbeitstempo Work efficiency		X			
Urteilsvermögen Ability to judge	X				

#### Soziale Kompetenzen Social competencies

Teamfähigkeit und Aufgeschlossenheit Ability to work inside a team and open-mindedness	X				
---	---	--	--	--	--

#### Ergänzende Bemerkungen Additional remarks

Frau Schwarz führte die ihr übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit aus. Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und Kunden war stets vorbildlich. Wir wünschen ihr für den weiteren Berufs- und Lebensweg alles Gute und viel Erfolg.

Neutraubling, 14.12.2020



i. V. Michaela Sperl  
– Human Resources and Social Affairs –



i. V. Martina Hackl  
– Human Resources and Social Affairs –

# Werkstudentenzeugnis

## Internship certificate

Die Krones AG mit Hauptsitz in Neutraubling/Deutschland plant, entwickelt, fertigt und installiert mit weltweit rund 15.000 Mitarbeitern Maschinen und komplette Anlagen für die Prozess-, Abfüll- und Verpackungstechnik. Die Erfahrungen und die Innovationskraft sowie die Verbindung und Optimierung von Maschinenbau, Anlagen-Know-how, Verfahrenstechnik, Mikrobiologie und Informationstechnik haben das Unternehmen zum weltweit führenden Anbieter von Systemtechnik gemacht. Hauptabnehmergruppen sind Brauereien, Getränkehersteller und die Nahrungsmittelindustrie sowie die chemische, pharmazeutische und kosmetische Industrie.

<b>Nachname/Vorname</b> Last name/first name	Schwarz / Britta
<b>Geburtsdatum/-ort</b> Date/place of birth	04.05.1994 / Augsburg
<b>Beschäftigungszeitraum</b> Time period	16.04.2018 / 15.03.2020
<b>Org.-Einheit/Abteilung</b> Business Unit/Department	Product Development / Breweries

### Hauptaufgaben:

#### Main responsibilities:

- Unterstützung der Entwickler bei Tätigkeiten im Technikum
- Eigenständige Organisation der Produktverkostungen
- Vorstellung der Entwicklungsprojekte auf der Brau Beviäle
- Durchführung von Vorversuchen
- Auswertung von Versuchsergebnissen
- Patentrecherche

### Angewandte Kenntnisse (Sprachen, EDV)

#### Applied skills (languages, IT)

- Deutsch
- Englisch
- MS Office

<b>Leistungsbeurteilung</b> Performance evaluation	übertrifft die Anforderungen erheblich excels requirements exceptionally	übertrifft die Anforderungen excels requirements	Anforderungen wurden voll erfüllt (100 %) fully meets requirements (=100 %)	entspricht den Anforderungen im Allgemeinen basically meets requirements	kaum wahrnehmbar, wird als Lernfeld empfohlen hardly observable, recommended as area for self-improvement
---	---	---	--	---	--

### **Persönliche Kompetenzen**

#### **Personal competencies**

Selbstständigkeit Ability to work unsupervised	X				
Initiative und Leistungsmotivation Proactivity and motivation	X				
Lernbereitschaft und -fähigkeit Willingness and ability to learn	X				
Zuverlässigkeit Reliability	X				

### **Kognitive und methodische Kompetenzen**

#### **Cognitive and methodological competencies**

Organisationsgeschick Organisational skills	X				
Kommunikationsfähigkeit Communication skills	X				
Arbeitsqualität Work quality	X				
Arbeitstempo Work efficiency		X			
Urteilsvermögen Ability to judge	X				

### **Soziale Kompetenzen**

#### **Social competencies**

Teamfähigkeit und Aufgeschlossenheit Ability to work inside a team and open-mindedness	X				
---	---	--	--	--	--

### **Ergänzende Bemerkungen**

#### **Additional remarks**

Frau Schwarz führte die ihr übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit aus. Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und Kunden war stets vorbildlich. Wir wünschen ihr für den weiteren Berufs- und Lebensweg alles Gute und viel Erfolg.

Neutraubling, 15.03.2020



i. V. Michaela Sperl  
– Human Resources and Social Affairs –



i. V. Martina Hackl  
– Human Resources and Social Affairs –

# Zeugnis über die Erstellung einer Abschlussarbeit

## Internship certificate

Die Krones AG mit Hauptsitz in Neutraubling/Deutschland plant, entwickelt, fertigt und installiert mit weltweit rund 15.000 Mitarbeitern Maschinen und komplette Anlagen für die Prozess-, Abfüll- und Verpackungstechnik. Die Erfahrungen und die Innovationskraft sowie die Verbindung und Optimierung von Maschinenbau, Anlagen-Know-how, Verfahrenstechnik, Mikrobiologie und Informationstechnik haben das Unternehmen zum weltweit führenden Anbieter von Systemtechnik gemacht. Hauptabnehmergruppen sind Brauereien, Getränkehersteller und die Nahrungsmittelindustrie sowie die chemische, pharmazeutische und kosmetische Industrie.

<b>Nachname/Vorname</b> Last name/first name	Schwarz / Britta
<b>Geburtsdatum/-ort</b> Date/place of birth	04.05.1994 / Augsburg
<b>Beschäftigungszeitraum</b> Time period	01.12.2017 / 30.04.2018
<b>Org.-Einheit/Abteilung</b> Business Unit/Department	Corporate Research and Development / Process Technologies
<b>Titel der Abschlussarbeit</b> Thesis title	Einfluss von Scherkräften auf Suspensionen

### Hauptaufgaben: Main responsibilities:

- Literaturrecherche
- Durchführung von Versuchen im Labormaßstab
- Rheologie von Suspensionen
- Aufbau und Betrieb eines Pumpenversuchsstandes
- Durchführung von Versuchen im Technikumsmaßstab
- Versuchsplanung, Dokumentation, Auswertung und Präsentation

### Angewandte Kenntnisse (Sprachen, EDV) Applied skills (languages, IT)

- Deutsch und Englisch
- MS Office

Leistungsbeurteilung Performance evaluation	übertrifft die Anforderungen erheblich  excels requirements exceptionally	übertrifft die Anforderungen  excels requirements	Anforderungen wurden voll erfüllt (100 %)  fully meets requirements (=100 %)	entspricht den Anforderungen im Allgemeinen  basically meets requirements	kaum wahrnehmbar, wird als Lernfeld empfohlen  hardly observable, recommended as area for self-improvement
--	---	---	--	---	--

### Persönliche Kompetenzen Personal competencies

Selbstständigkeit Ability to work unsupervised	X				
Initiative und Leistungsmotivation Proactivity and motivation		X			
Lernbereitschaft und -fähigkeit Willingness and ability to learn		X			
Zuverlässigkeit Reliability		X			

### Kognitive und methodische Kompetenzen Cognitive and methodological competencies

Organisationsgeschick Organisational skills	X				
Kommunikationsfähigkeit Communication skills	X				
Arbeitsqualität Work quality		X			
Arbeitstempo Work efficiency		X			
Urteilsvermögen Ability to judge		X			

### Soziale Kompetenzen Social competencies

Teamfähigkeit und Aufgeschlossenheit Ability to work inside a team and open-mindedness		X			
---	--	---	--	--	--

### Ergänzende Bemerkungen Additional remarks

Frau Schwarz führte die ihr übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit aus. Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und Kunden war stets vorbildlich. Wir wünschen ihr für den weiteren Berufs- und Lebensweg alles Gute und viel Erfolg.

Neutraubling, 30.04.2018



i. V. Michaela Sperl  
– Human Resources and Social Affairs –



i. V. Martina Hackl  
– Human Resources and Social Affairs –

Vors. des Aufsichtsrats:  
Volker Kronseder

Vorstand: Christoph Klenk (Vors.)  
Michael Andersen  
Thomas Ricker  
Markus Tischer  
Ralf Goldbrunner

Telefon +49 9401 70-0  
Telefax +49 9401 70-2488  
E-Mail info@krones.com  
Internet www.krones.com

Sitz Neutraubling  
Registergericht  
Regensburg HRB 2344  
USt-IdNr. DE 133695999  
Steuer-Nr. 244/117/10005

## Zeugnis

Frau Britta Schwarz, geboren am 04. Mai 1994, war vom 01. März 2017 bis zum 31. August 2017 in der Abteilung Group Research & Development am Standort Freising als Werkstudentin tätig.

Die Müller Service GmbH ist Teil der im Bereich Lebensmittel und Logistik international erfolgreich tätigen Unternehmensgruppe Theo Müller. Unsere Mitarbeiter stellen für die Unternehmensgruppe alle wesentlichen zentralen kaufmännischen, technischen und produktbezogenen Dienstleistungen zur Verfügung.

Der Tätigkeitsbereich von Frau Schwarz im Rahmen ihrer Werkstudententätigkeit bestand aus folgenden Aufgaben:

- Aktualisierung und Pflege der Cerealiendatenbank
- Anlage von Spezifikationsdaten in SAP-PLM
- Herstellung, Aromatisierung und Färbung von Fruchtzubereitungen für unterschiedliche Anwendungen
- Herstellung von Milchdrinks im Technikumsmaßstab
- Unterstützung der Produktentwickler in verschiedenen Projekten

Frau Schwarz überzeugte uns mit ihren umfassenden, vielseitigen und sehr guten Fachkenntnissen, die sie jederzeit sicher und zielgerichtet in der Praxis einsetzte. Aufgrund ihrer sehr guten Auffassungsgabe war sie jederzeit in der Lage, auch schwierige Situationen sofort zutreffend zu erfassen und schnell sehr gute Lösungen zu finden. Frau Schwarz zeigte jederzeit hohe Eigeninitiative und identifizierte sich immer voll mit ihren Aufgaben und unserem Unternehmen, wobei sie auch durch ihre sehr große Einsatzfreude überzeugte. Frau Schwarz war in hohem Maße lernbereit. Auch in Situationen mit größtem Arbeitsaufkommen erwies sie sich immer als in höchstem Maße belastbar.

Alle Aufgaben führte sie jederzeit vollkommen selbstständig, äußerst sorgfältig und planvoll durchdacht aus. Sie agierte immer ruhig, überlegt und zielorientiert und in höchstem Maße präzise. Dabei überzeugte sie stets in besonderer Weise sowohl in qualitativer als auch in quantitativer Hinsicht. Frau Schwarz war in ganz besonders hohem Maße zuverlässig.

Seite 2 zum Zeugnis Britta Schwarz vom 31. August 2017

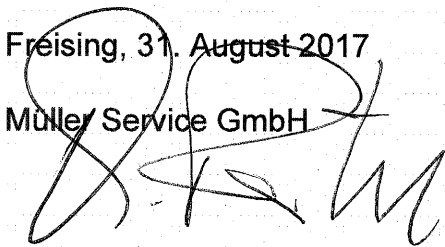
Auch für schwierigste Problemstellungen fand sie bereits nach kurzer Einarbeitungszeit sehr gute Lösungen und erzielte immer ausgezeichnete Arbeitsergebnisse. Frau Schwarz hat die ihr übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit erfüllt.

Wegen ihres jederzeit freundlichen und ausgeglichenen Wesens wurde sie allseits sehr geschätzt. Sie genoss das volle Vertrauen aller Vorgesetzten, Kollegen und Mitarbeitern. Ihr Verhalten war immer vorbildlich.

Aufgrund der Befristung endet das Arbeitsverhältnis am 31. August 2017, was wir sehr bedauern. Wir bedanken uns für die stets sehr guten Leistungen und wünschen Frau Schwarz für die Zukunft beruflich und privat weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Freising, 31. August 2017

Müller Service GmbH



i. V. Maria Riesterer  
Project Group Manager  
Group Research & Development



i. V. Thomas Butz  
Junior Personalreferent



## **Praktikumszeugnis**

Frau Britta Schwarz, geboren am 04. Mai 1994, war vom 01. August 2016 bis zum 28. Februar 2017 in der Abteilung Group Research & Development am Standort Freising als Praktikantin tätig.

Die Müller Service GmbH ist Teil der im Bereich Lebensmittel und Logistik international erfolgreich tätigen Unternehmensgruppe Theo Müller. Unsere Mitarbeiter stellen für die Unternehmensgruppe alle wesentlichen zentralen kaufmännischen, technischen und produktbezogenen Dienstleistungen zur Verfügung.

Der Aufgabenbereich von Frau Schwarz bestand aus folgenden Tätigkeiten:

- Herstellung, Aromatisierung und Färbung von Fruchtzubereitungen für unterschiedliche Anwendungen
- Herstellung von Joghurt und Milchmodiggetränken im Technikumsmaßstab
- Herstellung von Verkostungsmustern sowie Vorbereitung und Teilnahme an sensorischen Verkostungen
- Vorbereitung, Begleitung und Durchführung von Versuchen im Labor- und Technikumsmaßstab
- Durchführung von chemisch-physikalischen Analysen wie Viskosität-, Farb-, Säurebestimmung sowie fraktionierte Siebanalyse
- Eigenständige Durchführung und Auswertung von Festigkeitsmessungen am Texture Analyzer
- Teilnahme an Sensorikschulungen
- Pflege der Cerealiendatenbank: Eingruppierung und Beschreibung von Mustern
- Dokumentation und Analyse von bemusterten Frucht-Rohwaren

Frau Schwarz hat sich in den jeweiligen Abteilungen immer innerhalb von kürzester Zeit ein gutes Fachwissen angeeignet. Sie hat eine ausgezeichnete Auffassungsgabe, die es ihr jederzeit ermöglichte, auch sehr komplexe Praktikumsinhalte innerhalb kürzester Zeit sehr gut zu erfassen. Frau Schwarz zeigte jederzeit hohe Eigeninitiative und identifizierte sich immer voll mit ihren Aufgaben und unserem Unternehmen, wobei sie auch durch ihre sehr große Einsatzfreude überzeugte. Frau Schwarz zeichnete sich während des gesamten Praktikums durch eine ausgesprochen hohe, sehr gute Lernbereitschaft aus. Auch in Situationen mit größtem Arbeitsaufkommen erwies sie sich immer als in höchstem Maße belastbar.

Wegen ihrer stets sehr umsichtigen und jederzeit in besonders hohem Maße verantwortungsbewussten Arbeitsweise war sie von uns immer besonders geschätzt. Frau Schwarz war in ganz besonders hohem Maße zuverlässig.

Für alle auftretenden Probleme fand sie ausnahmslos ausgezeichnete Lösungen. Die während des Praktikums gezeigten Leistungen von Frau Schwarz haben jederzeit und in jeder Hinsicht unsere vollste Anerkennung gefunden.

Seite 2 zum Praktikumszeugnis Britta Schwarz vom 28. Februar 2017

Sie wurde wegen ihres stets freundlichen und ausgeglichenen Wesens allseits sehr geschätzt. Sie war immer hilfsbereit, zuvorkommend und stellte, falls erforderlich, auch persönliche Interessen zurück. Ihr Verhalten zu Vorgesetzten, Ausbildern, Kollegen sowie Mitarbeitern war ausnahmslos vorbildlich und loyal. Gegenüber den anderen Praktikanten verhielt sie sich jederzeit kameradschaftlich und hilfsbereit.

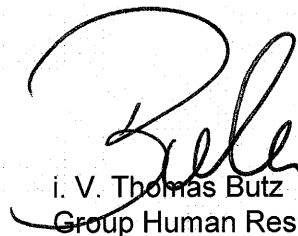
Frau Schwarz verlässt unser Unternehmen mit dem Ende des Praktikums am 28. Februar 2017. Wir bedanken uns für die stets sehr guten Leistungen und die jederzeit sehr angenehme Zusammenarbeit. Für die Zukunft wünschen wir ihr beruflich und privat weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Freising, 28. Februar 2017

Müller Service GmbH



i. V. Maria Riesterer  
Project Group Manager  
Group Research & Development



i. V. Thomas Butz  
Group Human Resources

# Leistungsnachweis

Grade Report

Familiennamen/Family Name:

**Schwarz**

Vorname(n)/First Name(s):

**Britta Maria**

Geburtsdatum/Date of Birth:

**4. Mai 1994**

4 May 1994

Geschlecht/Gender:

**Weiblich**

female

Geburtsort/Place of Birth:

**Augsburg**

Matrikelnummer/Student ID Number:

**03647971**

Studiengang/Degree Program:

**Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel**

Food Technology and Biotechnology

Angestrebter Abschluss/Degree in progress:

**Master of Science (M.Sc.)**

Datum/Date:

**18. Februar 2021**

18 February 2021

Modul-ID Module ID	Bezeichnung Title	Semester Semester	Note Grade	Credits Credits
	<b>Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel</b> Food Technology and Biotechnology		2,4	74
	<b>Berufspraktikum</b> Internship			
	Berufspraktikum Teil 1 (12 Wochen) Internship Part 1 (12 weeks)	18W	BE	0
	Berufspraktikum Teil 2 (6 Wochen) Internship Part 2 (6 weeks)	18W	BE	0
	<b>Pflichtmodule: Prüfungsleistungen</b> Compulsory Modules: Examinations			45
<b>WZ5037</b>	<b>Lebensmittelbioprozesstechnik</b> Food Bioprocess Engineering			
	Lebensmittelbioprozesstechnik Food Bioprocess Engineering	18W	3,0	5
<b>WZ5128</b>	<b>Rheologie</b> Rheology			
	Rheologie Rheology	18W	2,3	5 *)
<b>WZ5088</b>	<b>Verpackungstechnik - Maschinelle Prozesse</b> Packaging Technology - Mechanical Processes			

Modul-ID Module ID	Bezeichnung Title	Semester Semester	Note Grade	Credits Credits
	Verpackungstechnik - Maschinelle Prozesse <a href="#">Packaging Technology - Mechanical Processes</a>	19W	2,0	5
<b>WZ5012</b>	<b>Hygienic Processing 2 (Aseptik und Sterilprozesstechnik)</b> <a href="#">Hygienic Processing 2</a>			
	Hygienic Processing 2 (Aseptik und Sterilprozesstechnik) <a href="#">Hygienic Processing 2</a>	20S	2,7	5
<b>WZ5070</b>	<b>Innovative Lebensmittelkonzepte und -technologien</b> <a href="#">Innovative Technologies for Foods</a>			
	Innovative Lebensmittelkonzepte und -technologien <a href="#">Innovative Technologies for Foods</a>	19W	1,7	5
<b>WZ5134</b>	<b>Simulation von Produktionssystemen</b> <a href="#">Process Simulation</a>			
	Simulation von Produktionssystemen <a href="#">Process Simulation</a>	20S	3,7	5
<b>WZ5089</b>	<b>Lebensmittelwissenschaftliches Seminar</b> <a href="#">Seminar Food Science</a>			
	Lebensmittelwissenschaftliches Seminar <a href="#">Seminar Food Science</a>	19W	1,7	5
<b>WZ5043</b>	<b>Mikro- und Makrostrukturen in Lebensmitteln</b> <a href="#">Food Structure</a>			
	Mikro- und Makrostrukturen in Lebensmitteln <a href="#">Food Structure</a>	19W	3,0	5
<b>MA9611</b>	<b>Wissenschaftlich-technisches Rechnen</b> <a href="#">Introduction to Scientific Computing</a>			
	Wissenschaftlich-technisches Rechnen <a href="#">Introduction to Scientific Computing</a>	20S	3,7	5
	<b>Wahlpflichtmodule: Prüfungsleistungen</b> <a href="#">Elective Modules: Examinations</a>			29
<b>WZ5416</b>	<b>CAD für Ingenieure - Einführung in computergestütztes Konstruieren (2D) und Solid Modeling (3D)</b> <a href="#">CAD for Engineers - Introduction to computer-aided Construction (2D) and Solid Modeling (3D)</a>			
	CAD für Ingenieure - Einführung in Computer-gestütztes Konstruieren (2D) und Solid Modeling (3D) <a href="#">CAD for Engineers - Introduction to Computer-aided Construction (2D) and Solid Modeling (3D)</a>	19S	1,7	5
<b>WZ5053</b>	<b>Geschichte der Brautechnologie</b> <a href="#">History of Beer - Technological, Economic and Cultural Aspects</a>			
	Geschichte der Brautechnologie <a href="#">History of Beer - Technological, Economic and Cultural Aspects</a>	18W	2,0	5
<b>WZ5133</b>	<b>Sensorische Analyse der Lebensmittel</b> <a href="#">Sensory Analysis of Food</a>			

Modul-ID Module ID	Bezeichnung Title	Semester Semester	Note Grade	Credits Credits
	Sensorische Analyse der Lebensmittel <a href="#">Sensory Analysis of Food</a>	18W	2,3	4 *)
	<b>Allgemeinbildendes Fach</b> <a href="#">General Education Subject</a>			
	Berufs- und Arbeitspädagogik <a href="#">Vocational and Industrial Education</a>	19S	2,7	5
<b>WZ5196</b>	<b>Patente und Marken - Gewerblicher Rechtsschutz</b> <a href="#">Intellectual Property Law</a>			
	Patentschutz <a href="#">Patents</a>	19W	2,0	5
<b>WZ5413</b>	<b>Rechtliche Aspekte von Herstellungs- und Vertriebsvorgaben in der Getränkeindustrie</b> <a href="#">Legal Aspects of Manufacturing and Distribution Requirements in the Beverage Industry</a>			
	Rechtliche Aspekte von Herstellungs- und Vertriebsvorgaben in der Getränkeindustrie <a href="#">Legal Aspects of Manufacturing and Distribution Requirements in the Beverage Industry</a>	20S	2,7	5

Zulassungsaufgaben <a href="#">Admission Requirements</a>	Semester Semester	Note Grade	Credits Credits
<b>Technische Mechanik</b> <a href="#">Engineering Mechanics</a>			
Technische Mechanik <a href="#">Engineering Mechanics</a>	19S	3,7	6
<b>Lebensmittelchemie</b> <a href="#">Food Chemistry</a>			
Lebensmittelchemie 2 <a href="#">Food Chemistry 2</a>	18W	3,2	0 *)
<b>Strömungsmechanik</b> <a href="#">Fluid Mechanics</a>			
Strömungsmechanik <a href="#">Fluid Mechanics</a>	18W	3,7	5 *)
<b>Lebensmittelanalytik</b> <a href="#">Food Analytics</a>			
Praktikum Lebensmittelanalytik <a href="#">Lab Course Food Analytics</a>	18W	bestanden / <a href="#">pass</a>	0
<b>Verfahrenstechnik</b> <a href="#">Process Engineering</a>			
Verfahrenstechnik <a href="#">Process Engineering</a>	19S	3,3	5
<b>Praktikum Lebensmittelchemie</b> <a href="#">Lab Course in Food Chemistry</a>			
Praktikum Lebensmittelchemie <a href="#">Lab Course in Food Chemistry</a>	18W	bestanden / <a href="#">pass</a>	0

**Erläuterungen/Explanations:**

Notenskala: 1,0-1,5 sehr gut, 1,6-2,5 gut, 2,6-3,5 befriedigend, 3,6-4,0 ausreichend, 4,1-5,0 nicht ausreichend  
Grades: 1,0-1,5 very good, 1,6-2,5 good, 2,6-3,5 satisfactory, 3,6-4,0 sufficient, 4,1-5,0 fail

Bewertung von Studienleistungen: BE = bestanden NB = nicht bestanden  
Performance Key: BE = pass NB = fail

Credits: Gemäß dem European Credit Transfer System (ECTS) Maßeinheit für die Arbeitsbelastung eines Studierenden; ein Credit entspricht der Arbeitszeit von 30 Stunden.

Credits: a unit of measure within the European Credit Transfer System (ECTS) representing student workload. A credit is equal to 30 hours of work.

\*) = anerkannt                      \*\*) = enthält anerkannte Leistungen  
\*) = accredited                    \*\*) = contains accredited exams

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Siegel und Unterschrift gültig.  
This document was generated automatically and is valid without a stamp or signature.