



Pfeifer & Langen

Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG · Postfach 40 05 34 · 50835 Köln

Sinah Rebekka Böer
Max-Planck-Straße 13
59399 Olfen

Email

Durchwahl

02274/701-400

Abteilungs-Fax

-401

Ihr Zeichen

Ihr Schreiben vom

Unser Zeichen

Datum

06.04.2020

BESCHEINIGUNG

Frau Sinah Böer, geboren am 25.12.1994, absolvierte erfolgreich in der Zeit vom 07.10.2019 bis 07.04.2020 ihren Master of Science in unserem Innovation Center.

Diese Abteilung bearbeitet zentral für das Unternehmen naturwissenschaftlich-technische Fragestellungen, die die Zuckergewinnung aus Rüben, die Raffination von Rohrohrzucker zu Weißzucker, die Entwicklung von Spezialitäten auf der Basis von Zucker, Weiterverarbeitung von Zucker in der Lebensmittelindustrie und die stoffliche und energetische Nutzung von Zucker bzw. Zuckerrüben als nachwachsender Rohstoff betreffen.

Frau Böer hat in dieser Zeit praktische Versuche zur analytischen und sensorischen Untersuchung der Lagerstabilität von verkapseltem Citral durchgeführt. Dies beinhaltete neben der Literaturrecherche auch die Versuchsplanung, die Versuchsdurchführung und -optimierung sowie die Präsentation der Ergebnisse.

Wir wünschen Frau Böer alles Gute und viel Erfolg für die weitere berufliche Zukunft.

PFEIFER & LANGEN
GmbH & Co. KG

Innovation Center

ppa.Dr. Timo Koch

i. V. Ulrich Bongers

Pfeifer & Langen
GmbH & Co. KG

Aachener Straße 1042 a
50858 Köln

Postfach 40 05 34
50835 Köln

Telefon (0221) 49 80-0
Telefax (0221) 49 80-385

info@pfeifer-langen.com
www.pfeifer-langen.com

Deutsche Bank AG Köln
1 269 844 (BLZ 370 700 60)
DE02 3707 0060 0126 9844 00 DEUTDEKXXX

Commerzbank Düsseldorf
9 783 490 (BLZ 370 800 40)
DE77 3708 0040 0978 3490 00 DRESDEFF370

Sitz der Gesellschaft: Köln
Registergericht: Amtsgericht Köln
HRA 13089
USt-IdNr.: DE 123484020

GLN: 40 01726 00000 4



Praktikumsbescheinigung

Frau Sinah Böer, geb. am 25.12.1994 war vom 01.01.2019 bis zum 31.03.2019 als Praktikantin in unserem Unternehmen beschäftigt.

Mit neun modernen Produktionsstätten sind wir eine der führenden Großbäckereien in Deutschland. Am Standort Troisdorf stellen wir auf technisch hohem Niveau halbgebackenes, tiefgefrorenes Weizenkleingebäck her. Hierbei legen wir besonderen Wert auf die Qualität unserer Produkte.

Folgende Tätigkeiten wurden von Frau Böer in der Qualitätskontrolle durchgeführt:

- Vorbereitung und Dokumentation der Brotprüfung bzw. Teilnahme an der Brotprüfung
- Wareneingangskontrolle von Rohstoffen und Verpackungsmaterial
 - Besatzanalyse
 - Siebanalyse
- Kontrolle der Brezellaugenkonzentration
- Entnahme und Analyse von Sauerteig
- Kontrolle der Mehlsiebrückstände
- Tägliche Funktionskontrolle und Revalidierung der Metalldetektoren
- Durchführen sensorischer Haltbarkeitskontrollen der Backwaren
- Durchführen von Produktvergleichen
- Mikrobiologische Untersuchungen

Im Rahmen der Einarbeitung erhielt Frau Böer einen Einblick in die Produktion und erlangte Kenntnisse über die regelmäßigen Gewichts- und Temperaturkontrollen der Teiglinge sowie der Durchführung linienspezifischer Aufgaben.

Hervorzuheben ist, dass Frau Böer die Aufgaben in kürzester Zeit zu unserer vollsten Zufriedenheit abgeschlossen hat.

Das persönliche Verhalten von Frau Böer war stets einwandfrei. Die Zusammenarbeit mit Vorgesetzten und Kollegen war vorbildlich.

Wir wünschen Frau Böer weiterhin viel Erfolg und persönlich alles Gute.

Troisdorf, 01.04.2019

Harry-Brot GmbH
Betrieb Troisdorf

i. V.

Volker Hartung
Werksleiter

Harry-Brot GmbH

Kiebitzweg 15 - 19
22869 Schenefeld
Registergericht
Pinneberg HR B 485 PI
UStIdNr.: DE134804040

Geschäftsführer:
Hans-Jochen Holthausen
Jochen Eisenzapf
Frank Kleiner
Norbert Lötze

HSH Nordbank AG
Konto 0053002997
BLZ 210 500 00
IBAN: DE64210500000053002997
SWIFT: HSHNDEHH

Praktikumszeugnis

Frau Sinah Böer, geboren am 25.12.1994, absolvierte vom 03.09.2018 bis zum 30.11.2018 im Bereich Qualitätssicherung unseres Unternehmens ein freiwilliges studienbegleitendes Praktikum im Rahmen ihres Studiums der Lebensmitteltechnologie (Master of Science) an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.

Die Kronenbrot Köln GmbH ist Teil der Unternehmensgruppe Kronenbrot, welche die Nachfolge des ehemals familiengeführten Traditionsunternehmens Kronenbrot KG Franz Mainz durch Betriebsübergang im Februar 2017 angetreten hat. In dieser Tradition werden an den Standorten Würselen, Köln und Witten täglich Brot- und Backwaren produziert und an über 3.000 Handelspartner ausgeliefert.

Während ihres Praktikums konnte Frau Böer einen Einblick in die vielseitigen Aufgaben der Abteilung Qualitätssicherung und in den Produktionsablauf eines lebensmittelproduzierenden Unternehmens nehmen.

Folgende Aufgaben verrichtete sie schwerpunktmäßig:

- mikrobiologische Untersuchungen (z.B. Abklatschuntersuchungen, aW-Wert Messung, Luftkeimzahlmessung, Gesamtwassermessung)
- Erstellung statistischer Auswertungen
- Rückstellmusterbewertung
- Qualitätsüberprüfungen
- Versand von Untersuchungsproben
- Begleitung von Hygienerundgängen.

Wir lernten Frau Böer als stets motivierte, aufgeschlossene und zuverlässige Praktikantin kennen, welche die ihr übertragenen Aufgaben ausnahmslos nach nur kurzer Einarbeitung selbständig und mit stets sehr guten Resultaten lösen konnte.

Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Kollegen war jederzeit einwandfrei.


Wir danken Frau Böer für die angenehme Zusammenarbeit und wünschen ihr für ihren weiteren Lebens- und Berufsweg alles Gute und viel Erfolg.

Köln, 30.11.2018

Kronenbrot Köln GmbH



i. V. Jochen Kickuth
Betriebsleiter



i. V. Anja Stoll
Senior Referentin HR

Dr. med. R. Bickenbach

Arzt für Frauenheilkunde und Geburtshilfe

53113 Bonn
Am Hof 26
Tel. 0228 – 635939
Fax. 0228 – 636905

Zeugnis

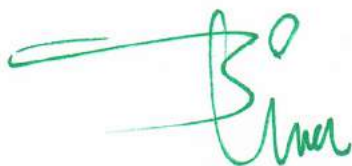
Betrifft: Frau Sinah Böer, * 25.12.94
Pfarrer-Byns-Str. 2, 53121 Bonn.

Frau Böer war von Oktober 2017 bis November 2018 in meiner Praxis regelmäßig als studentische Teilzeitkraft (meistens 1-2 mal wöchentlich) halbtags beschäftigt.

Sie erledigte die technischen Arbeiten des zytologischen Einsenderlabors, als da sind die Papanicolaufärbung, das Eindecken, Archivieren und Abrechnen der Präparate der eigenen Praxis und des Einsendelabors für acht weitere gynäkologische Praxen.

Frau Böer hat alle ihr übertragenen Aufgaben stets zu meiner vollsten Zufriedenheit ausgeführt.

Für Ihren weiteren Lebensweg begleiten Frau Böer meine besten Wünsche.



(Dr. med. R. Bickenbach)

Bonn, 02.11.2018

Übersicht über alle Leistungen/Transcript of Records

Name: Frau Sinah Rebekka Böer
Geburtsdatum und -ort: 25.12.1994 in Datteln
Straße: Max-Planck-Str. 13
Wohnort: 59399 Olfen
Abschlussart: Master of Science
Matrikelnummer: 2824563

Prüfungsnr.	Leistungsbezeichnung	Semester	Prüf.-Datum	Note/Punkte	Status	Bemerkung	LP	Versuch
Lebensmitteltechnologie								
8900	Masterarbeit Analytische und sensorische Untersuchungen der Lagerstabilität von verkapseltem Citral	SS 2020	31.07.2020		AN		0,0	1
1000	Pflichtmodule			2,0			36,0	
745101030	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene			1,1	BE		6,0	
745101038	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene PF2	WS 2017/18		1,0	BE		3,0	1
745101039	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene PF1	WS 2017/18	05.03.2018	1,3	BE		3,0	1
745101040	Thermische Verfahrenstechnik			2,7	BE		6,0	
745101049	Thermische Verfahrenstechnik PF	SS 2018	09.08.2018	2,7	BE		6,0	1
745101050	Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel			1,3	BE		3,0	
745101059	Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel PF	WS 2017/18	09.03.2018	1,3	BE		3,0	1
745101060	Lebensmittelchemisches Praktikum			1,9	BE		9,0	
745101068	Lebensmittelchemisches Praktikum PF2	SS 2018		1,7	BE		3,0	1

Übersicht über alle Leistungen/Transcript of Records

2824563

Seite 2 von 4

Prüfungsnr.	Leistungsbezeichnung	Semester	Prüf.-Datum	Note/Punkte	Status	Bemerkung	LP	Versuch
745101069	Lebensmittelchemisches Praktikum PF1	SS 2018	24.08.2018	2,0	BE		6,0	1
745201010	Biotechnologie			2,7	BE		6,0	
745201019	Biotechnologie PF	SS 2018	10.08.2018	2,7	BE		6,0	1
745201020	Mechanische Verfahrenstechnik			2,3	BE		6,0	
745201029	Mechanische Verfahrenstechnik PF	WS 2017/18	26.02.2018	2,3	BE		6,0	1
2000	Wahlpflichtmodule			1,5			42,0	
745102070	Prozesse der Lebensmittelverarbeitung			1,3	BE		6,0	
745102079	Prozesse der Lebensmittelverarbeitung PF	WS 2017/18		1,3	BE		6,0	1
745202010	Aktuelle Themen der lebensmitteltechnologischen Forschung			1,0	BE		6,0	
745202019	Aktuelle Themen der lebensmitteltechnologischen Forschung PF	SS 2018	20.08.2018	1,0	BE		6,0	1
745202030	Herstellung spezieller Lebensmittel			1,3	BE		6,0	
745202039	Herstellung spezieller Lebensmittel PF	SS 2018		1,3	BE		6,0	1
745202080	Spezielle Lebensmitteltechnologie			1,7	BE		6,0	
745202089	Spezielle Lebensmitteltechnologie PF	WS 2017/18	16.02.2018	1,7	BE		6,0	1
745202110	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft A			0,0	BE		3,0	
745202120	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft B			0,0	BE		3,0	
745202140	Getränketechnologie			2,7	BE		6,0	
745202148	Getränketechnologie PF	SS 2019	15.08.2019	2,7	BE		6,0	1
745203060	Projekt - Prozess- und Produktentwicklung			1,3	BE		6,0	
745203069	Projekt - Prozess- und Produktentwicklung PF	SS 2019	27.08.2019	1,3	BE		6,0	1
4000	freie Wahlpflichtmodule			1,0			12,0	

Übersicht über alle Leistungen/Transcript of Records

2824563

Seite 3 von 4

Prüfungsnr.	Leistungsbezeichnung	Semester	Prüf.-Datum	Note/Punkte	Status	Bemerkung	LP	Versuch
745300010	Außeruniversitäres Praktikum				BE		6,0	
746112030	Haltung und Anwendung von Nutzarthropoden und Nematoden			1,0	BE		6,0	
746112035	Haltung und Anwendung von Nutzarthropoden und Nematoden PF	SS 2019	17.07.2019	1,0	BE		6,0	1
8750	Sonstige Leistungen (erbrachte Leistungen werden nicht angerechnet und nicht im Zeugnis aufgenommen)						0,0	
509902000	Sprachen für Masterstudiengänge						0,0	

Übersicht über alle Leistungen/Transcript of Records

2824563

Seite 4 von 4

Erläuterungen

1) Abkürzungen

AN	angemeldet
AT	Rücktritt mit Attest
BE	bestanden
EN	endgültig nicht bestanden
FNB	freiwillige (mündl.) Wiederholungsprüfung nach Nichtbestehen
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
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"



Zeugnis

Frau

Sinah Rebekka Böer

geboren in **DATTELN** am **25.12.1994**

hat sich der

Bachelorprüfung

für den Studiengang

**Ernährungs- und
Lebensmittelwissenschaften**

an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

unterzogen.

Modulprüfung	Note	LP	Semester
A. Pflichtmodule			
Grundnahrungsmittel	2,0	6	WS 2014/15
Angewandte Mathematik und Statistik	2,7	6	WS 2014/15
Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere	2,0	6	WS 2014/15
Anatomie und Physiologie der Tiere	1,0	6	WS 2014/15
Stoffdynamik in Agroökosystemen und Nahrungsketten	1,7	6	WS 2014/15
Grundlagen der Biochemie und Molekularbiologie	3,0	6	SS 2015
Allgemeine Ernährungslehre	3,3	6	SS 2015
Grundlagen der Biometrie in Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	2,3	6	SS 2015
Physik für Ernährungswissenschaftler, Lebensmitteltechnologen und Agrarwissenschaftler	2,7	6	SS 2015
Grundlagen der Ökonomie	3,0	6	SS 2015
Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene	2,3	6	WS 2015/16
Produktbezogene Lebensmitteltechnologie	2,3	6	WS 2015/16
Grundlagen der Haushalts- und Verfahrenstechnik	2,7	6	WS 2015/16
WISO I: Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft	1,7	6	WS 2015/16
Allgemeine Lebensmittelchemie	1,7	6	SS 2016
WISO II: Betriebsplanung und Rechnungswesen	1,7	6	SS 2016
B. Module im Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie Pflichtmodule			
Allgemeine Lebensmitteltechnologie	2,0	6	SS 2016
Gerätetechnik und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung	2,3	6	SS 2016
Maschinenbauliche Grundlagen der Lebensmitteltechnik	2,3	6	SS 2016
Spezielle Chemie für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften □ Anwendung chemischer Grundlagen in der Analytik	2,0	6	SS 2016
Allgemeines Lebensmittelrecht	1,3	6	SS 2017
C. Module im Wahlpflichtbereich			
Grundlagen des Qualitätsmanagements	2,3	6	WS 2016/17
Sekundäre Inhaltsstoffe	2,7	6	WS 2016/17
Werkstoffe und Kreisläufe	2,7	6	WS 2016/17

Modulprüfung	Note	LP	Semester
Einführung in die Welternährungswirtschaft	1,0	6	SS 2017
Sensorik	1,7	6	SS 2017
D. Module im freien Wahlpflichtbereich			
Anleitung zum wissenschaftlichen Arbeiten	1,3	6	WS 2016/17
Sprachmodul Chinesisch A1.1	1,7	6	WS 2016/17
E. Bachelorarbeit			
Detektion flüchtiger mikrobiologischer Metaboliten zum Nachweis von Lebensmittelkontaminanten	2,1	12	WS 2016/17

Frau

Sinah Rebekka Böer

geboren am **25.12.1994** in **DATTELN**

hat sich nach der Bachelorprüfungsordnung für den Studiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 05. September 2016 (Amtl. Bek. der Universität Bonn, 46. Jg., Nr. 40) der Bachelorprüfung unterzogen. Aufgrund der erzielten Modulnoten und der Bewertung der Bachelorarbeit mit dem Thema

Detektion flüchtiger mikrobiologischer Metaboliten zum Nachweis von Lebensmittelkontaminanten

wird die Gesamtnote

gut(2,1)

festgesetzt.

Datum der letzten
Prüfungsleistung:
31.08.2017



Bonn, 13. September 2017
(Ausstellungsdatum)

Studiengangverantwortlicher des
Prüfungsausschusses

ZEUGNIS DER BACHELORPRÜFUNG IM
STUDIENGANG ERNÄHRUNGS- UND LEBENSMITTELWISSENSCHAFTEN

Erläuterungen:

LP = Leistungspunkte

Notengebung in Worten

ausgezeichnet

Die Gesamtnote „ausgezeichnet“ wird vergeben, wenn die Durchschnittsnote aller Modulprüfungen nicht schlechter als 1,3 und die Bachelorarbeit mit „sehr gut“ (1,0) bewertet worden ist.

sehr gut

1,0 - 1,5

gut

1,6 - 2,5

befriedigend

2,6 - 3,5

ausreichend

3,6 - 4,0

Semester

S

Sommersemester (ergänzt um Jahreszahl)

W

Wintersemester (ergänzt um Jahreszahl)

*

Anerkannt