

transcript of records.

Name of Institution: MCI Management Center Innsbruck
Title of Program: Food Technology & Nutrition
Degree: Master of Science in Engineering (MSc)

NAME OF STUDENT, DEGREE Désirée Kredel	DATE OF BIRTH July 25, 1996
STUDENT REGISTRATION NUMBER 1810693007	DATE OF REGISTRATION August 1, 2018
DEGREE AWARDED (ABBREVIATION) Master of Science in Engineering (MSc)	DATE OF GRADUATION September 3, 2020

COURSE CODE	TITLE OF THE COURSE	UNITS PER WEEK ^{(1)*}	LOCAL GRADE ^{(2, 3)*}	ECTS CREDITS
FALL SEMESTER 2018/2019 1 st SEMESTER				
LTE_MA_1_1	Food Chemistry	2	1	3
LTE_MA_1_2	Food Chemistry Seminar	1	1	2
LTE_MA_1_3	Food Analytics	2	2	3
LTE_MA_1_4	Sensory Science of Food	1	1	1
LTE_MA_1_5	Regulatory Framework in Food	2	1	3
LTE_MA_1_6	Food Ingredients & Production	2	3	3
LTE_MA_1_7	Food Packaging	1	1	2
LTE_MA_1_8	Applied Industrial Projects 1	3	2	5
LTE_MA_1_9	Recent Research Projects 1	1	sc	2
LTE_MA_1_10	Biostatistics	2	1	3
LTE_MA_1_11	Business economics	2	1	3
SPRING SEMESTER 2019 2 nd SEMESTER				
LTE_MA_2_1	Food Fermentation	2	2	3
LTE_MA_2_2	Beverage Technology Laboratory	1	1	1
LTE_MA_2_3	Nutritional Physiology	3	3	5
LTE_MA_2_5	Food Microbiology	2	3	3
LTE_MA_2_6	Food Approval Seminar	2	2	3
LTE_MA_2_7	Food Ingredients & Health Claims	2	2	3
LTE_MA_2_8	Applied Industrial Projects 2	3	3	5
LTE_MA_2_9	Recent Research Projects 2	1	3	2
LTE_MA_2_10	Literature Seminar 1	1	2	2
LTE_MA_2_11	Micro- & Macroeconomics	1	1	1.5
LTE_MA_2_12	HR Management	1	3	1.5

FALL SEMESTER 2019/2020 3 rd SEMESTER				
LTE_MA_3_1	Food Medicine	2	3	3
LTE_MA_3_2	Nutrition Therapies Seminar	2	1	3
LTE_MA_3_4	Trends in Food Science, Nutrient & Technology	3	2	5
LTE_MA_3_5	Quality Control	3	2	4
LTE_MA_3_6	Quality Control Laboratory	2	2	3
LTE_MA_3_7	Applied Industrial Projects 3	3	2	5
LTE_MA_3_8	Recent Research Projects 3	1	sc	2
LTE_MA_3_9	Academic Writing	1	2	2
LTE_MA_3_10	Legal Aspects of Engineering	1	1	1.5
LTE_MA_3_11	Legal Dimension of Entrepreneurship / Business Formation	1	1	1.5
SPRING SEMESTER 2020 4 th SEMESTER				
LTE_MA_4_1	Master Seminar & Industrial Visiting	4	sc	4
LTE_MA_4_2	Master Thesis	-	1	26
TOTAL ECTS-CREDITS				120

* see legend

Temporary GRADE POINT AVERAGE weighted by ECTS credits (except courses with "sc", "ac" or "completed" and repeat courses)	1.74
--	------

Innsbruck, October 6, 2020

LEGEND

⁽¹⁾ 1 teaching unit = 45 minutes

⁽²⁾ Local grades: 1 = excellent | 2 = good | 3 = satisfactory | 4 = sufficient | 5 = failed

⁽³⁾ Abbreviations: ac = accredited (credit awarded for academic work based on certifications of other institutions)
sc = successfully completed (no grading of the course)



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen

Albstadt-Sigmaringen University

Fotokopie stimmt mit
dem Original überein.
Fischbachtal, den 13.06.18
Der Bürgermeister



BACHELORZEUGNIS

Bachelor of Science

Frau

Désirée K r e d e l

geboren am **25. Juli 1996** in **Darmstadt**

hat am **07. Mai 2018**

den Studiengang **Lebensmittel, Ernährung, Hygiene**

Studienwahlrichtung **Lebensmittel und Ernährung**

mit der Gesamtnote **gut (1,8)** erfolgreich abgeschlossen.

Die Modulnoten sind umseitig aufgeführt.

Sigmaringen, 07. Mai 2018

Die Rektorin
der Hochschule

Dr. I. Mühldorfer



Der Vorsitzende
des Prüfungsausschusses

Prof. Dr. J. Kötting



Hochschule Albstadt-Sigmaringen Postfach 12 54, 72481 Sigmaringen

Frau
Désirée Kredel
Falltorweg 9
64405 Fischbachthal

Matrikelnummer: 82954
Geburtsdatum: 25.07.1996
Studiengang / Vert.: LEH / LE
Imma./Exm.Datum: 01.09.2014 /31.08.2018
Praxissemester: Bestanden

Datum
17.05.2018

Notenspiegel

Erbrachte Leistungen im Bachelorstudiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene

PO/Stg	Nr.	Prüfungsfach	W/Z	PfSem	VS	Note	ECTS	Hinweis
142/LEH/	2000	Grundstudium (Bachelorzwischenprüfung)		SS 15	1	2,4	60	Bestanden
142/LEH/	5000	Abschlussnote		SS 18	1	1,8	210	Bestanden
142/LEH/	9000	ECTS-Gesamtkonto		SS 18	1		210	Bestanden
142/LEH/	9100	Gesamtkonto Hauptstudium		SS 18	1	1,8	150	Bestanden
142/LEH/	9200	Pflichtmodule Hauptstudium		SS 18	1	2,0	80	Bestanden
142/LEH/LE	9300	Studienwahlrichtung Lebensmittel und Ernährung		WS 17	1	1,8	50	Bestanden
142/LEH/	9500	Wahlpflichtmodule	W	SS 17	1	1,6	20	Bestanden
142/LEH/	11000	Mathematik 1		WS 14	1	2,7	5	Bestanden
142/LEH/	11010	Mathematik 1		WS 14	1	2,7	5	Bestanden
142/LEH/	11500	Physik 1		WS 14	1	3,3	5	Bestanden
142/LEH/	11510	Physik 1		WS 14	1	3,3	5	Bestanden
142/LEH/	12000	Chemie 1		WS 14	1	2,3	5	Bestanden
142/LEH/	12010	Chemie 1		WS 14	1	2,3	5	Bestanden
142/LEH/	12500	Informatik		WS 14	1	1,7	5	Bestanden
142/LEH/	12511	Informatik Klausur		WS 14	1	2,0	3	Bestanden
142/LEH/	12512	Informatik Hausarbeit		WS 14	1	1,0	2	Bestanden
142/LEH/	13000	Biologie und Physiologie		WS 14	1	4,0	5	Bestanden
142/LEH/	13010	Biologie und Physiologie		WS 14	1	4,0	5	Bestanden
142/LEH/	13500	Einführung LEH 1		WS 14	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/	13510	Lebensmittellehre		WS 14	1	2,3	2,5	Bestanden
142/LEH/	13521	Reinigungs- und Hygienetechnik Laborarbeit		WS 14	1	1,7	1,5	Bestanden



PO/Stg/VertNr.	Prüfungsfach	W/Z	PfSem	VS	Note	ECTS	Hinweis
142/LEH/ 13522	Reinigungs- und Hygienetechnik Referat		WS 14	1	1,7	1	Bestanden
142/LEH/ 14000	Mathematik 2		SS 15	1	3,3	5	Bestanden
142/LEH/ 14010	Mathematik 2		SS 15	1	3,3	5	Bestanden
142/LEH/ 14500	Physik 2		SS 15	1	2,7	5	Bestanden
142/LEH/ 14510	Physik 2 Klausur		SS 15	1	2,7	5	Bestanden
142/LEH/ 15000	Chemie 2		SS 15	1	1,3	5	Bestanden
142/LEH/ 15010	Chemie 2		SS 15	1	1,3	5	Bestanden
142/LEH/ 15500	Naturwissenschaftliches Grundpraktikum		SS 15	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 15510	Naturwissenschaftliches Grundpraktikum		SS 15	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 16000	Wissenschaftliches Arbeiten, Präsentation, Englisch		SS 15	1	2,3	5	Bestanden
142/LEH/ 16011	Englisch Klausur		SS 15	1	4,0	2,5	Bestanden
142/LEH/ 16012	Englisch Hausarbeit		SS 15	1		0	Bestanden
142/LEH/ 16020	Teil Präsentation		SS 15	1	1,3	2,5	Bestanden
142/LEH/ 16500	Einführung LEH 2		SS 15	1	1,7	5	Bestanden
142/LEH/ 16510	Praktikum Lebensmittel und Ernährung		SS 15	1		0	Bestanden
142/LEH/ 16520	Verpflegungstechnik, Reinigungs- und Hygienetechnik		SS 15	1	1,7	5	Bestanden
142/LEH/ 21000	Statistik		WS 15	1	2,7	5	Bestanden
142/LEH/ 21010	Statistik		WS 15	1	2,7	5	Bestanden
142/LEH/ 21500	Technologische Grundlagen		WS 15	1	2,7	5	Bestanden
142/LEH/ 21510	Technologische Grundlagen		WS 15	1	2,7	5	Bestanden
142/LEH/ 22000	Elektrotechnik		WS 15	1	1,7	5	Bestanden
142/LEH/ 22011	Elektrotechnik Klausur		WS 15	1	1,7	3,5	Bestanden
142/LEH/ 22012	Elektrotechnik Laborarbeit		WS 15	1	1,7	1,5	Bestanden
142/LEH/ 22500	Lebensmittel und Technologie 1		WS 15	1	2,7	5	Bestanden
142/LEH/ 22510	Lebensmittel und Technologie 1		WS 15	1	2,7	5	Bestanden
142/LEH/ 23000	Organisation und Management		WS 15	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 23010	Organisation und Management		WS 15	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 23500	Grundlagen BWL		WS 15	1	1,7	5	Bestanden
142/LEH/ 23510	Grundlagen BWL		WS 15	1	1,7	5	Bestanden
142/LEH/ 24000	Lebensmittel und Technologie 2		SS 16	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 24011	Lebensmittel und Technologie 2 Klausur		SS 16	1	2,3	3,5	Bestanden
142/LEH/ 24012	Lebensmittel und Technologie 2 Referat		SS 16	1	1,3	1,5	Bestanden

PO/Stg/VertNr.	Prüfungsfach	W/Z	PfSem	VS	Note	ECTS	Hinweis
142/LEH/ 24500	Mikrobiologie 1		SS 16	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 24511	Mikrobiologie 1 Klausur		SS 16	1	2,3	3,5	Bestanden
142/LEH/ 24512	Mikrobiologie 1 Laborarbeit		SS 16	1	1,7	1,5	Bestanden
142/LEH/ 25000	Ernährung 1		SS 16	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 25010	Ernährung 1		SS 16	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 25500	Lebensmittelchemie		SS 16	1	1,7	5	Bestanden
142/LEH/ 25511	Lebensmittelchemie Klausur		SS 16	1	1,3	2,5	Bestanden
142/LEH/ 25512	Lebensmittelchemie Laborarbeit		SS 16	1	2,0	2,5	Bestanden
142/LEH/ 26000	Automatisierungstechnik	W	SS 16	1	1,7	5	Bestanden
142/LEH/ 26011	Automatisierungstechnik Klausur	W	SS 16	1	2,0	4	Bestanden
142/LEH/ 26012	Automatisierungstechnik Laborarbeit	W	SS 16	1	1,3	1	Bestanden
142/LEH/ 27000	Biochemie	W	SS 16	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 27011	Biochemie Klausur	W	SS 16	1	2,3	2,5	Bestanden
142/LEH/ 27012	Biochemie Laborarbeit	W	SS 16	1	2,0	2,5	Bestanden
142/LEH/ 31000	Praxissemester		WS 16	1	1,3	30	Bestanden
142/LEH/ 31010	vorbereitende Blockveranstaltung		WS 16	1	2,0	2,5	Bestanden
142/LEH/ 31020	Praxis und Bericht		WS 16	1	1,3	25	Bestanden
142/LEH/ 31030	nachbereitende Blockveranstaltung		WS 16	1	1,3	2,5	Bestanden
142/LEH/ 31500	Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel		WS 17	1	1,3	10	Bestanden
142/LEH/ 31510	Lebensmittelrecht		SS 17	1	1,3	2,5	Bestanden
142/LEH/ 31520	Qualitätsmanagement 1		SS 17	1	1,0	2,5	Bestanden
142/LEH/ 31530	Qualitätsmanagement 2		WS 17	1	1,3	5	Bestanden
142/LEH/ 32000	Sensorik		SS 17	1	1,7	5	Bestanden
142/LEH/ 32011	Sensorik Klausur		SS 17	1	2,0	2,5	Bestanden
142/LEH/ 32012	Sensorik Hausarbeit		SS 17	1	1,3	2,5	Bestanden
142/LEH/ 32500	Ernährung 2		SS 17	1	2,3	5	Bestanden
142/LEH/ 32510	Ernährung 2		SS 17	1	2,3	5	Bestanden
142/LEH/ 33000	Maschinen- und Gerätetechnik, Speisenverteilungssysteme		SS 17	1	2,3	5	Bestanden
142/LEH/ 34000	Angewandte Hygiene Lebensmittel	W	SS 17	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 34011	Angewandte Hygiene Lebensmittel Klausur	W	SS 17	1	2,0	5	Bestanden

PO/Stg/VertNr.	Prüfungsfach	W/Z	PfSem	VS	Note	ECTS	Hinweis
142/LEH/ 34012	Angewandte Hygiene Lebensmittel Laborarbeit	W	SS 17	1		0	Bestanden
142/LEH/ 37300	Ernährungsmedizin und -beratung	W	SS 17	1	1,0	5	Bestanden
142/LEH/ 37310	Ernährungsmedizin und -beratung	W	SS 17	1	1,0	5	Bestanden
142/LEH/ 41000	Lebensmittel und Technologie 3		WS 17	1	1,7	5	Bestanden
142/LEH/ 41011	Lebensmittel und Technologie 3 Hausarbeit		WS 17	1	1,7	3	Bestanden
142/LEH/ 41012	Lebensmittel und Technologie 3 Referat		WS 17	1	1,7	2	Bestanden
142/LEH/ 42000	Projekt LEH		WS 17	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 42010	Projekt LEH		WS 17	1	2,0	5	Bestanden
142/LEH/ 51000	Bachelor-Thesis		SS 18	1	2,0	15	Bestanden
142/LEH/ 51010	Bachelor-Thesis		SS 18	1	2,0	12	Bestanden
142/LEH/ 51020	Verteidigung Bachelor-Thesis		SS 18	1	2,0	3	Bestanden

Gegen diesen Bescheid können Sie innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe schriftlich oder mündlich zur Niederschrift Widerspruch bei der Hochschule Albstadt-Sigmaringen erheben. Anschriften der Hochschule Albstadt-Sigmaringen: Jakobstr. 6, 72458 Albstadt / Anton-Günther-Str. 51, 72488 Sigmaringen. Hinweis: Bitte beachten Sie, dass ablehnende Entscheidungen eines Widerspruchs kostenpflichtig sind.

Dieser Bescheid wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Zusätze und Änderungen bedürfen der ausdrücklichen Bestätigung durch die studentische Abteilung der Hochschule Albstadt-Sigmaringen.

* Anerkannte Leistung

Notenskala: sehr gut (1,0-1,5); gut (1,6-2,5); befriedigend (2,6-3,5); ausreichend (3,6-4,0); ungenügend (4,7-5,0)

Praktikumszeugnis

Frau Désirée Kredel, geboren am 25.07.1996 in Darmstadt, wohnhaft in 75177 Pforzheim, Zähringerallee 37, führte vom 01.05.2018 bis 31.07.2018 ein Praktikum in unserem Hause im Bereich Qualitätsmanagement durch.

Während ihres Praktikums beschäftigte sich Frau Kredel intensiv mit dem Projekt Food Fraud:

- Erarbeitung von Inhalten für die Erstellung der Verwundbarkeitsanalyse
- Zusammenstellung der Ursprungsländer aller Rohstoffe
- Recherche historischer Vorfälle
- Bewertung der Ergebnisse in der Verwundbarkeitsanalyse

Außerdem führte Frau Kredel folgende Tätigkeiten durch:

- Erstellung von Workflows für das Projekt ecratum
- Recherche von lebensmittelrechtlichen Fragestellungen
- Begleitung interner Audits
- Auswertung von Tests aus FSSC- und Hygieneschulungen
- Literaturrecherche zu Transportanforderungen
- Erstellung von Fragebögen für Lieferanten
- Änderung von QM-Dokumenten und Formblättern sowie Veranlassung von Umläufen
- Überarbeitung von Betriebsanweisungen
- Eintragung von Analysenberichtsergebnissen
- Organisation der jährlichen Prüfung der QM-/EnM-Dokumente auf Aktualität
- Administrative Tätigkeiten (Korrekturen, Ablage, etc.)

Frau Kredel hat sich sehr schnell in die jeweiligen Aufgabengebiete eingearbeitet und übte ihre Tätigkeiten selbstständig, gewissenhaft und mit äußerster Sorgfalt zu unserer vollsten Zufriedenheit aus. Sie hat sich in bester Weise in das Qualitätsmanagementteam integriert und war aufgrund ihres stets einwandfreien Verhaltens gegenüber Vorgesetzten und Kollegen sehr geschätzt. Frau Kredel entsprach unseren Erwartungen in jeder Hinsicht in bester Weise.

Wir danken Frau Kredel für ihre wertvolle Arbeit und wünschen ihr für ihr Studium und ihren beruflichen Werdegang weiterhin viel Erfolg und auch privat alles Gute.

Herbstreith & Fox KG
Pektin-Fabriken

i. A.

Sebastian Surrey
Leiter QM

i. A.

Nadine Wörtz
Leiterin Lebensmittelrecht / QB

Neuenbürg, den 31.07.2018



Experience the taste of another world.

Nimex International (Deutschland) GmbH · Dieselstrasse 11a-b · 64807 Dieburg

Frau Désirée Kredel
Falltorweg 9
64405 Fischbachtal

Arbeitszeugnis praktisches Studiensemester

Dieburg, 12.09.2017

Frau Désirée Kredel, geboren am 25.07.1996 in Darmstadt, absolvierte ihr integriertes, praktisches Studiensemester vom 01.09.2016 bis 28.02.2017 in unserem Unternehmen.

Nimex International ist ein Lieferant für Caterer (Schwerpunkt: Airlines) mit über 400, überwiegend ethnischen, Produkten im Sortiment. Neben einigen Handelswaren vertreibt Nimex International eine Vielzahl an eigenen Produkten. Die Produkte werden täglich frisch, unter hohen Qualitätsansprüchen, in der eigenen Produktion hergestellt, wobei auf Zusätze weitestgehend verzichtet wird. Zudem ist Nimex International seit Sommer 2016 durch HFCE Halal zertifiziert.

Frau Kredel war im Rahmen des Praktikums im Qualitätsmanagement tätig und unterstützte zudem bei anderen Tätigkeiten im Tagesgeschäft.

Im Besonderen zählten zu ihren Aufgaben:

- Umsetzung der Nährwertdeklaration für alle Produkte, einschließlich der Berechnung und Übertragung in Produktspezifikationen und Etiketten
- Erstellung neuer und Aktualisierung bestehender Produktspezifikationen sowie der jeweilig zugehörigen Etiketten
- Selbstständige Planung und Durchführung eines Allergenmanagementprojektes
- Andere anfallende Tätigkeiten im Qualitätsmanagement
- Mitarbeit in der Produktion

Frau Kredel war stets sehr gut motiviert und konnte sich sehr gut auch auf veränderte oder neue Aufgabenstellungen einstellen. Besonders hervorzuheben ist ihre überdurchschnittliche analytische und konzeptionelle Fähigkeit, stets sinnvolle und umsetzbare Lösungsansätze zu erarbeiten und Fachwissen zu nutzen. Bei ihrem Praktikum zeigte sie jederzeit außergewöhnlich großes Engagement und Lernbereitschaft. Sie war jederzeit eine hervorragende Unterstützung für unsere Mitarbeiter. Hervorheben möchten wir die absolute Zuverlässigkeit und das Pflichtbewusstsein der Praktikantin.

Frau Kredel bewältigte ihre Aufgabenbereiche stets zu unserer vollsten Zufriedenheit. Sie wird von Vorgesetzten, Betreuern, Kollegen und Kunden als überaus freundliche und hilfsbereite Praktikantin geschätzt.

Frau Kredel verlässt Nimex International mit Abschluss ihres praktischen Studiensemesters zum 28. Februar 2017, um ihr Studium fortzuführen. Wir bedanken uns für die stets sehr guten Leistungen und wünschen ihr für die Zukunft beruflich und privat weiterhin viel Erfolg und alles Gute.



Nimex International
(Deutschland) GmbH
Dieselstrasse 11a-b · 64807 Dieburg
Tel.: + 49 6071 828 62 0 · Fax: - 10

Nimex International (Deutschland) GmbH
Dieselstrasse 11a-b · 64807 Dieburg
Tel.: +49 6071 828 62 0
Fax: +49 6071 828 62 19
info@nimex-international.com
www.nimex-international.com

Geschäftsführer:
Azmat Mahmood, Sabine Feussner
Handelsregister: Darmstadt HRB 92424
Steuernummer: 0724004322
Umsatzsteuer-ID: DE811678511

Bankverbindung:
Commerzbank
Konto: 631226300, BLZ: 500 800 00
BIC: DRES DE FF 507
IBAN: DE47 5008 0000 06312263 00