

Urkunde

Degree Certificate

Die Landwirtschaftliche Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn verleiht/

The Faculty of Agriculture of the Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn awards

Christine Czaja

geboren am/ *born*

23. Dezember 1993 / *December 23, 1993*

in/ *in*

WÜRSELEN

den akademischen Grad/ *the academic degree*

Master of Science (M.Sc.)

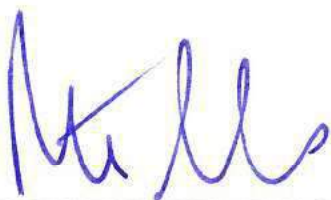
nach erfolgreich abgeschlossener Prüfung im konsekutiven Masterstudiengang/

following successful completion of the consecutive Master's program

Lebensmitteltechnologie

Food Technology

Bonn, **11. Dezember 2018/ *December 11, 2018***



Dekan der
Landwirtschaftlichen Fakultät
Dean of the Faculty of Agriculture



Für den Prüfungsausschuss
Der Studiengangverantwortliche
*On behalf of the Examination Board
Responsible for the Degree Program*

ZEUGNIS

Graduation Certificate

über die Prüfung zum
of the examination leading to the

Master of Science (M.Sc.)

Christine Czaja

geboren am 23. Dezember 1993 in Würselen
born Dezember 23, 1993 in Würselen

hat sämtliche Prüfungsleistungen im
has successfully completed all examination requirements for the

Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie
Master's program Food Technology

mit dem Gesamturteil
with the final grade

„gut“ „good“

bestanden.

Modulprüfung <i>module examination</i>	Note <i>grade</i>	LP <i>ECTS</i>	Semester <i>semester</i>
Pflichtmodule <i>compulsory modules</i>			
Thermische Verfahrenstechnik <i>Thermal Process Engineering</i>	3,0	6	SS 2017
Lebensmittelchemisches Praktikum <i>Food Chemistry Practical Course</i>	2,3	9	SS 2017
Biotechnologie <i>Biotechnology</i>	2,3	6	SS 2017
Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene <i>Food Microbiology and Hygiene</i>	1,1	6	WS 2017/18
Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel <i>Chemistry and Analytics of special Food</i>	1,0	3	WS 2017/18
Mechanische Verfahrenstechnik <i>Mechanical Process Engineering</i>	2,0	6	WS 2017/18
Module im Wahlpflichtbereich <i>compulsory elective modules</i>			
Ingenieurmathematik <i>Engineering Mathematics</i>	2,7	6	SS 2017
Projekt - Prozess- und Produktentwicklung <i>Project: Process and Product Development</i>	1,7	6	SS 2017
Herstellung spezieller Lebensmittel <i>Manufacture of selected Foods</i>	2,0	6	SS 2017
Projekt - Sensorische Analyse von Lebensmitteln <i>Project: Sensory Evaluation of Food</i>	1,7	6	WS 2017/18
Seminar Lebensmittelrecht unter Berücksichtigung verwaltungsrechtlicher Aspekte <i>Seminar Food Law</i>	1,3	6	WS 2017/18
Spezielle Lebensmitteltechnologie <i>Advanced Food Technology</i>	1,3	6	WS 2017/18
Kühlkettenmanagement <i>Cold-Chain Management</i>	2,0	6	SS 2018
Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft A <i>Specific Aspects in Nutrition Sciences A</i>	unbenotet <i>ungraded</i>	3	SS 2018
Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft B <i>Specific Aspects in Nutrition Sciences B</i>	unbenotet <i>ungraded</i>	3	SS 2018
Freie Wahlpflichtmodule <i>optional elective modules</i>			
Außeruniversitäres Praktikum im Bereich Qualitätsmanagement, Lebensmittelrecht und Nachhaltigkeit (Zentrale Analytik) <i>Internship in the field of quality control, food law and sustainability (central analytics)</i>	unbenotet <i>ungraded</i>	6	SS 2018
Masterarbeit <i>Master's thesis</i>			
Optimierung und Validierung einer HPLC-Methode zur Analytik von Zuckern und Zuckeralkoholen in einer lebensmittelrelevanten Matrix	2,3	30	WS 2018/19

Christine Czaja

hat sich nach der Masterprüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang **Lebensmitteltechnologie** an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 05. September 2016 (Amtl. Bek. der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, 46. Jg. Nr. 51) der Masterprüfung unterzogen

has passed the Master examination of the consecutive Master's program Food Technology at the Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn pursuant to the Master examination regulations from

September 5th, 2016 (official bulletin of the Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Vol. 46, No. 51).

Summe der erworbenen Credits: 120,0
total number of credits achieved

Durchschnittsnote: *average grade* 2,0

Gesamturteil: *final grade* „gut“ „good“

Datum der letzten Prüfungsleistung
11. Dezember 2018

Date of the last examination
December 11, 2018

Bonn, **15. Januar 2019**

Date of issue
January 15, 2019



[Signature]
Für den Prüfungsausschuss
Der Studiengangverantwortliche
On behalf of the Examination Board
Responsible for the Degree Program

ZEUGNIS DER MASTERPRÜFUNG IM STUDIENGANG **LEBENSMITTELTECHNOLOGIE**
GRADUATION CERTIFICATE OF THE MASTER PROGRAM FOOD TECHNOLOGY

Prüfungsleistungen in Zusatzmodulen, die nicht in die Masterprüfung eingerechnet werden

Erläuterungen: LP = Leistungspunkte Notengebung in Worten		Explanations: ECTS = Credit Points Description of the grading scale	
Ausgezeichnet	Die Gesamtnote „ausgezeichnet“ wird vergeben, wenn die Durchschnittsnote aller Modulprüfungen nicht schlechter als 1,3 und die Masterarbeit mit „sehr gut“(1,0) bewertet worden ist.	Passed with distinction	The final grade „passed with distinction“ will be awarded if the average grade of all module examinations is not worse than 1.3, and if the Master's thesis is graded „very good“ (1.0).
sehr gut	1,0 – 1,5	very good	1.0 – 1.5
gut	1,6 – 2,5	good	1.6 – 2.5
befriedigend	2,6 – 3,5	satisfactory	2.6 – 3.5
ausreichend	3,6 – 4,0	sufficient	3.6 – 4.0
nicht ausreichend	ab 4,1	failed	from 4.1
Semester	(ergänzt um Jahreszahl)	Semester	(supplemented by the year)
SS	Sommersemester	SS	Summer semester
WS	Wintersemester	WS	Winter semester
*	Anerkennung von Prüfungsleistungen	*	Recognition of examination achievements



Praktikantenzugnis

Frau Christine Czaja, geboren am 23.12.1993 in Würselen, war in der Zeit vom 01. Mai 2018 - 31. Oktober 2018 in unserem Unternehmen als Praktikantin in Verbindung mit der Erstellung einer Masterarbeit in der Abteilung Zentrale Analytik im Bereich Qualitätsmanagement, Lebensmittelrecht & Nachhaltigkeit beschäftigt.

Die Zentis GmbH & Co. KG ist ein erfolgreiches Traditionsunternehmen und einer der größten fruchtverarbeitenden Betriebe Europas. Unser Unternehmen zählt zu den führenden Herstellern von Fruchtzubereitungen für die weiterverarbeitende Milch-, Back- und Süßwarenindustrie. Daneben bietet Zentis eine breite Produktpalette an Konfitüren, süßen Brotaufstrichen sowie Süßwaren für den Endverbraucherbereich.

Frau Czaja erstellte während ihres Praktikums schwerpunktmäßig ihre Masterarbeit mit dem Titel „Optimierung und Validierung einer HPLC-Methode zur Analytik von Zuckern und Zuckeralkoholen in einer lebensmittelrelevanten Matrix.“

Im Rahmen dieser Erstellung übernahm Frau Czaja die eigenständige Planung, Ideenentwicklung und Umsetzung ihres Projekts. Ferner unterstützte sie das Laborteam bei täglichen Routineuntersuchungen und übernahm dabei folgende Aufgaben:

- Bestimmung von Zuckern, Konservierungsstoffen und HMF(Hydroxymethylfurfural) mittels HPLC (Hochleistungsflüssigkeitschromatographie)
- Sensorische Bewertung von Konfitüren und Fruchtzubereitungen
- Bestimmung der Stabilität von Schokocerealien
- Messungen von Brix und pH-Werten sowie Bestimmung der Gesamtsäure von Rohwaren

Frau Czaja überzeugte uns durch ihr hohes im Studium erworbenes Fachwissen, das sie sehr sicher und gekonnt in der Praxis einsetzte. Sie identifizierte sich voll mit ihren Aufgaben, zeigte ein hohes Engagement und überzeugte durch ihre Einsatzfreude.

Frau Czaja führte ihre Aufgaben im Rahmen des Praktikums zu jeder Zeit sehr selbständig, zügig und sorgfältig aus. Sie ist überaus kommunikationsstark und verfügt über ein sehr hohes und verständliches Ausdrucksvermögen. Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitern war jederzeit einwandfrei und vorbildlich.

Frau Czaja hat die ihr übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollen Zufriedenheit erfüllt. Sie integrierte sich in guter Weise in die bestehenden Teamstrukturen und förderte aktiv eine angenehme Zusammenarbeit.

Frau Czaja verlässt unser Unternehmen mit dem heutigen Tage mit Ablauf des Praktikantenvertrages. Wir danken Frau Czaja für ihre Mitarbeit als Praktikantin innerhalb der Abteilung Zentrale Analytik und wünschen ihr für ihren Berufs- und Lebensweg alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Aachen, 31. Oktober 2018

Zentis GmbH & Co. KG

i. V.

Dr. C. Lüdeke

Abteilungsleiterin Zentrale Analytik

i. A.

L. Flaam

Personalsachbearbeiterin

Praktikumszeugnis



Die Firma International Flavors & Fragrances ist ein weltweit operierendes Unternehmen für Herstellung und Vertrieb von Aromen und Duftstoffen.

Frau Christine Czaja, Studentin der Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein, war vom 07. März 2016 bis 26. August 2016 als Praktikantin in unserem Unternehmen beschäftigt.

Im Bereich Aromenentwicklung arbeitete sie in unseren Applikationslaboren für die Produktgruppen Beverage, Savory, Sweet Goods, Dairy.

Zielstellung der Applikationslabore ist die marktgerechte Entwicklung von Lebensmitteln unter Einsatz von Aromen und geschmacksgebenden Komponenten, entsprechend den Anforderungen unserer Kunden aus der Lebensmittelindustrie.

Frau Czajas Aufgabengebiet umfasste hauptsächlich folgende Tätigkeiten:

- Aromenapplikation auf Basen verschiedener Produktkategorien (Getränke, Fleisch- und Wurstwaren, Tee, Saftgetränke, Snacks, Suppen, Saucen etc)
- Herstellung, Entwicklung und Optimierung von Basisrezepturen für die oben genannten Anwendungen
- Produktentwicklung innovativer Konzepte für Präsentationen
- Planung und Ausführung sensorischer Tests
- Fertigung von Kundenmustern

Frau Czaja zeigte an allen Aufgabengebieten sehr grosses Interesse. Sie nutzte ihr Praktikum, um jederzeit Hintergrundwissen und praktische Erfahrungen in ihrem Fachgebiet zu erlangen.

Ihre rasche Auffassungsgabe versetzte sie schnell in die Lage, selbstständig die ihr übertragenen Aufgaben zu bearbeiten. Sie erledigte diese zügig, termingerecht und jederzeit zu unserer vollsten Zufriedenheit.

Frau Czaja integrierte sich sehr gut in unser Team.

Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Kollegen war jederzeit vorbildlich.

Wir danken Frau Czaja für ihre Mitarbeit und wünschen ihr für ihren weiteren Berufs- und Lebensweg alles Gute und viel Erfolg.

Oberhausen, den 07.10.2016

i.A. Astrid Gumbinger

Senior Applications Technologist

i.A. Dirk Lowak

Technical Manager C&A DACH