



Bachelorurkunde

Frau Fabienne Mock

geboren am 09.11.1993 in Essen

hat am 09.10.2018 das Studium im Studiengang

Oecotrophologie

mit der Bachelorprüfung erfolgreich abgeschlossen.

Aufgrund dieser Prüfung verleiht ihr die

Hochschule Niederrhein den akademischen Grad

Bachelor of Science (B.Sc.).

Mönchengladbach, 09. Oktober 2018

Prof. Dr. Georg Wittich

Dekan des Fachbereichs Oecotrophologie

Prof. Dr. Christof Menzel

Vorsitzender des Prüfungsausschusses des
Fachbereichs Oecotrophologie





Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences

Zeugnis über die Bachelorprüfung

NAME Mock, Fabienne

GEBURTSDATUM 09.11.1993

GEBURTSORT Essen

STUDIENGANG Bachelor Oecotrophologie

GESAMTNOTE gut (1,9)
Die Noten der Module sind in einer Anlage aufgeführt.

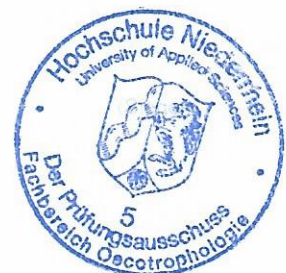
ECTS-PUNKTE 180

ABSCHLUSSDATUM 09.10.2018

Mönchengladbach, 09. Oktober 2018

Prof. Dr. Christof Menzel

Vorsitzender des Prüfungsausschusses des
Fachbereichs Oecotrophologie



Einzelnoten des Bachelorzeugnisses

NAME Mock, Fabienne

GEBURTSDATUM 09.11.1993

GEBURTSORT Essen

STUDIENGANG Bachelor Oecotrophologie

STUDIENRICHTUNG - -

STUDIENSCHWERPUNKT - -

MODULE	ECTS-PUNKTE	NOTE	
Ernährungswissenschaft 1	6	gut	(2,0)
Chemie und Biologie 1	6	gut	(1,7)
Ernährung und Lebensmittel	6	ausreichend	(3,7)
Mathematik und Physik	6	gut	(2,0)
Information, Psychologie und Recht	5	sehr gut	(1,4)
Lebensmittelwissenschaft 1	6	gut	(2,3)
Chemie und Biologie 2	6	sehr gut	(1,3)

* angerechnete Leistung

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



MODULE	ECTS-PUNKTE	NOTE	
Physik und Technik	6	gut	(2,3)
Wirtschaftswissenschaften	6	gut	(2,0)
Kommunikation und Psychologie	6	gut	(2,0)
Ernährungswissenschaft 2	7	gut	(2,0)
Lebensmittelwissenschaft 2	6	gut	(1,7)
Integrierte Managementsysteme	6	gut	(2,3)
Soziologie und Beratung	7	gut	(2,0)
Projektmanagement 1	6	gut	(1,9)
Angewandte Ernährungswissenschaft	5	gut	(2,0)
Biochemie und Mikrobiologie	6	ausreichend	(3,7)
Praxis und Projekte 1	6	sehr gut	(1,3)



* angerechnete Leistung

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

MODULE	ECTS-PUNKTE	NOTE	
Projektmanagement 2	6	sehr gut	(1,5)
Praxis und Projekte 2	3	sehr gut	(1,0)
Spezialisierung I			
Ernährung und Gesundheit	6	sehr gut	(1,0)
Biochemische Analytik	6	sehr gut	(1,0)
Ernährungsmedizin	6	gut	(1,7)
Mikrobiologische Qualitätssicherung	6	gut	(1,7)
Sensorik	6	sehr gut	(1,3)
Ernährungsstatus	6	befriedigend	(3,3)
Spezialisierung II			
Gesundheitlicher Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit	6	befriedigend	(3,3)
Schlüsselqualifikation			
Ökologie	6	gut	(2,3)
Bachelorarbeit	12	gut	(1,7)
Kolloquium	3	sehr gut	(1,3)

* angerechnete Leistung

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

MODULE	ECTS-PUNKTE	NOTE
GESAMTERGEBNIS:	180	gut (1,9)

THEMA DER BACHELORARBEIT

Antioxidative Kapazität und Phenolgehalt von Aronia- und Heidelbeerprodukten - eine vergleichende Analyse unter Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen Bedeutung

BETREUERIN

Prof. Dr. Kerstin Williger

**Prof. Dr. Christof Menzel**

Vorsitzender des Prüfungsausschusses des Fachbereichs
Oecotrophologie



* angerechnete Leistung

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