

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

Daniel Fichtner

geboren am/*born*

8. September 1989 / *September 08, 1989*

in/*in*

KASSEL

den akademischen Grad/*the academic degree*

Bachelor of Science (B.Sc.)

nach erfolgreich abgeschlossener Prüfung im konsekutiven Bachelorstudiengang/

following successful completion of the consecutive Bachelor's program

Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Nutrition and Food Science

Bonn, 14. Mai 2019 / *May 14, 2019*

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

Bachelor of Science

Daniel Fichtner

geboren am 08. September 1989 in Kassel
born September 8, 1989 in Kassel

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

Bachelor-Studiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften
Bachelor's program Nutrition and Food Science

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>			
Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere <i>Biology of Crops and Animals</i>	1,3	6	WS 2015/16
Grundnahrungsmittel <i>Quality and Production of Staple Foods</i>	2,0	6	WS 2015/16
Anatomie und Physiologie der Tiere <i>Animal Anatomy and Physiology</i>	1,7	6	WS 2015/16
Stoffdynamik in Agroökosystemen und Nahrungsketten <i>Reactions in Agroecosystems and Food Chains</i>	1,3	6	WS 2015/16
Angewandte Mathematik und Statistik <i>Applied Mathematics and Statistics</i>	3,3	6	WS 2015/16
Grundlagen der Biochemie und Molekularbiologie <i>Fundamentals in Biochemistry and Molecular Biology</i>	3,7	6	SS 2016
Allgemeine Ernährungslehre <i>Basics of Nutrition Science</i>	2,0	6	SS 2016
Grundlagen der Biometrie in Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften <i>Basic Biometry</i>	2,0	6	SS 2016
Grundlagen der Ökonomie <i>Introduction to Economics</i>	3,0	6	SS 2016
Physik für Ernährungswissenschaftler, Lebensmitteltechnologe und Agrarwissenschaftler <i>Physics for Food and Nutrition Science and Agricultural Science</i>	3,0	6	SS 2016
WISO I: Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft <i>Policy and Markets of the Food Sector</i>	2,3	6	SS 2017
Grundlagen der Haushalts- und Verfahrenstechnik <i>Basics of Household Technology and Process Engineering</i>	2,7	6	WS 2016/17
Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene <i>Basics of Microbiology and Hygiene</i>	3,0	6	WS 2016/17
Produktbezogene Lebensmitteltechnologie <i>Product related Food Technology</i>	2,7	6	WS 2016/17
WISO II: Betriebsplanung und Rechnungswesen <i>Business Planning and Cost Accounting</i>	1,7	6	SS 2017
Allgemeine Lebensmittelchemie <i>Basics of Food Chemistry</i>	1,3	6	SS 2017
Module im Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie Pflichtmodule <i>specialization modules Compulsory Modules Food Technology</i>			
Allgemeine Lebensmitteltechnologie <i>General Food Technology</i>	3,7	6	WS 2017/18
Gerätetechnik und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung <i>Appliances and Processes for Food Preparation</i>	2,7	6	SS 2018
Maschinenbauliche Grundlagen der Lebensmitteltechnik <i>Basics of mechanical Engineering for Food Technology</i>	1,0	6	SS 2018
Spezielle Chemie für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften □ Anwendung chemischer Grundlagen in der Analytik <i>Advanced Chemistry (Analytic Application of Basic Chemistry)</i>	3,3	6	SS 2018
Allgemeines Lebensmittelrecht <i>Basics of Food Law</i>	1,7	6	SS 2018

Modulprüfung <i>module examination</i>	Note <i>grade</i>	LP <i>ECTS</i>	Semester <i>semester</i>
Module im Wahlpflichtbereich <i>compulsory elective modules</i>			
Kommunikation für die berufliche Praxis* <i>Communication for the Professional Practice*</i>	2,0	6	WS 2015/16
Ernährung in besonderen Lebenssituationen <i>Nutritional Needs during Life Cycle and Physical Performance</i>	1,7	6	SS 2017
Allgemeine Ernährungsepidemiologie <i>Introduction to Nutritional Epidemiology</i>	1,7	6	SS 2017
Sekundäre Inhaltsstoffe <i>Plant Secondary Metabolites</i>	2,3	6	WS 2017/18
Ernährung bei Krankheit <i>Nutrition in Disease</i>	1,3	6	WS 2017/18
Freie Wahlpflichtmodule <i>optional elective modules</i>			
Berufspraktikum im Bereich Qualitätssicherung <i>Berufspraktikum im Bereich Qualitätssicherung</i>	unbenotet <i>ungraded</i>	6	SS 2018
Sprachmodul Spanisch A2/B1 <i>Language Course Spanish A2/B1</i>	2,0	6	WS 2016/17
Bachelorarbeit <i>Bachelor's thesis</i>			
Implementierung und Kalibrierung eines Online-NIR-Messgerätes zur Kontrolle der Prozessparameter Fett- und Feuchtegehalt während der Kartoffelchips Produktion	1,8	12	SS 2019

*IHK Köln

Daniel Fichtner

hat sich nach der Bachelorprüfungsordnung für den konsekutiven Bachelorstudiengang **Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften** an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 05. September 2016 (Amtl. Bek. der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, 46., Jg. Nr. 40) der Bachelorprüfung unterzogen
has passed the Bachelor examination of the consecutive Bachelor's program Nutrition and Food Science at the Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn pursuant to the Bachelor examination regulations from September 05, 2016 (official bulletin of the Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Vol. 46., No. 40)

Summe der erworbenen Credits: *total number of credits achieved* **180,0**

Durchschnittsnote: *average grade* **2,2**

Gesamturteil: *final grade* **gut** *good*

Datum der letzten Prüfungsleistung **Bonn, 25. Juni 2019**

14. May 2019 *Date of issue*

Date of the last examination

May 14, 2019




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



Zeugnis

Herr Daniel Fichtner, geboren am 08. September 1989, war in der Zeit vom 17. September 2018 bis zum 14. Dezember 2018 als Praktikant im Qualitätsmanagement in unserem Werk in Frankenthal-Petersau tätig.

Intersnack Knabber-Gebäck GmbH & Co. KG ist ein führendes Markenartikelunternehmen der Nahrungsmittelindustrie mit Sitz in Köln sowie mit Produktionsstätten und einer Außendienstorganisation in Deutschland. Unsere Produkte sind qualitativ hochwertige Knabberartikel der Marken Chio, funny-frisch und POM-BÄR.

Herr Fichtner unterstützte uns bei folgenden Aufgaben:

- Durchführung einer Kalibration eines vorhandenen NDC Online Fett- und Feuchte-Messgerätes unter Nutzung der firmeneigenen NDC Software (NDC = Firmenname des Herstellers)
- Verifizierung der erstellten Kalibration
- Überprüfung der Übertragbarkeit auf weitere Geräte
- Unterstützung bei verschiedenen Laborarbeiten-/analysen, insbesondere die Bestimmung der Trockensubstanz (Restfeuchte) von Chips mittels NIR und Trockenschrank nach DIN sowie die Analyse des Fettgehalts der Chips (Fettanalytik nach Soxhlet)
- Durchführung der Glaskatasterkontrolle

Herr Fichtner zeigte als Praktikant für alle ihm übertragenen Arbeiten eine sehr hohe Motivation und bei der Durchführung sehr große Initiative, viel Fleiß und Einsatzwillen. Er verfügt über eine sehr gute Auffassungsgabe, konnte sich schnell in die neuen Aufgabengebiete einarbeiten und zeigte eine sehr hohe Belastbarkeit und Flexibilität.

Herr Fichtner erledigte die Arbeiten sehr selbständig und gewissenhaft, mit größter Sorgfalt und Genauigkeit und sehr zuverlässig.

Die ihm übertragenen Aufgaben erledigte er stets zu unserer vollsten Zufriedenheit.

Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitern und Geschäftspartnern war stets einwandfrei. Er trug zu einer guten und effizienten Teamarbeit bei.



Intersnack

Wir danken Herrn Fichtner für die sehr gute Zusammenarbeit und wünschen ihm für seine berufliche sowie persönliche Zukunft viel Erfolg und alles Gute.

Köln, 14. Dezember 2018

A. Severin

Intersnack

Knabber-Gebäck GmbH & Co. KG

Sabine Gerber
Leiterin Qualitätsmanagement

Hannah Hamann
Werkpersonalleiterin

Herr Daniel Fichtner, geboren am 08.09.1989 war in der Zeit vom 01.03.2018 bis zum 31.05.2018 als Praktikant für den Studiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften im Bereich der Qualitätssicherung bei der Refresco Deutschland GmbH am Standort Erftstadt tätig.

Die Business Unit Refresco Deutschland beliefert im Segment Fast Moving Consumer Goods (FMCG) als Komplettanbieter für nichtalkoholische Getränke mit und ohne Kohlensäure den führenden deutschen und europäischen Einzelhandel. Wir produzieren in unseren Standorten in Mönchengladbach, Grünsfeld, Calvörde, Erftstadt und Hamburg über 1,7 Mrd. Einheiten pro Jahr und realisieren mit ca. 900 Mitarbeitern einen Umsatz von rd. 500 Mio. Euro. Wir sind Teil der Refresco-Gruppe mit Hauptsitz in den Niederlanden. Diese erreicht einen Jahresumsatz von ca. 2 Milliarden Euro und beschäftigt europaweit und in den USA ca. 5.500 Mitarbeiter.

Zu den wesentlichen Aufgaben von Herrn Fichtner zählte die Unterstützung im Bereich der Analyse von Fertigprodukten, Halbfertigwaren, Wasser und Rohwaren (Grundstoffe und Zubereitungen für die Produktion von Erfrischungsgetränken). Hierzu nutzte er unter anderem folgende Methoden:

- pH-Wert Messung
- Leitwertmessung
- CO₂-Bestimmung
- Titration des Säuregehalts
- Refraktometrie zur Zuckerbestimmung
- Photometrie (Farbwert, Trübung, Nitrit, Eisen, Mangan)
- Süßstoff- und Koffein-Analytik mittels HPLC
- Dichtebestimmung mittels Biegeschwinger
- Prüfung von Verpackungsmaterialien
- Sensorische Analytik

Herr Fichtner übertraf unsere Anforderungen an eine schnelle und problemlose Einarbeitung in neue Aufgabenfelder erheblich. Er identifizierte Probleme gezielt und bewies bei allen Aufgaben ein ausgezeichnetes Analyse- und Urteilsvermögen.

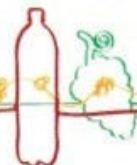
Aufgrund seiner schnellen Einarbeitung wurden Herrn Fichtner sehr schnell weitere Aufgaben anvertraut:

- Dateneingabe in das Betriebsdatenerfassungsprogramm SAP R3
- Vorbereitung von Datenblättern schichtübergreifend
- Mikrobiologische Probenahme im gesamten Herstellungsprozess
- Freigabe von Verpackungsmaterialien, Rohstoffen, Halbfertigwaren und Fertigprodukten
- Bewertung von Analysezetteln

Herr Fichtner arbeitete mit größter Sorgfalt, außerordentlich zuverlässig, strukturiert und effizient. Er zeichnete sich stets durch eine hohe Lern- und Arbeitsmotivation aus. Die erzielten Arbeitsergebnisse waren in qualitativer und quantitativer Hinsicht immer gut und konnten direkt weiterverarbeitet werden.

Insgesamt waren wir mit seinen Leistungen jederzeit sehr zufrieden.

Herr Fichtner hat sich darüber hinaus sehr schnell integriert und arbeitete erfolgreich und kooperativ im Team. Aufgrund seiner freundlichen und zuvorkommenden Art wurde er von Vorgesetzten und Kollegen besonders geschätzt.






Herr Fichtner verlässt unser Unternehmen mit Ablauf des vereinbarten Endes des Praktikums. Wir danken ihm an dieser Stelle für seinen Einsatz und wünschen ihm für sein weiteres Studium und die persönliche Zukunft alles Gute und viel Erfolg.

Erfstadt, den 04.06.2018
Refresco Deutschland GmbH


i.A. Markus Opitz
Leiter Qualität Standort Erfstadt


i.A. Uli Flosdorff
Personalreferent

Refresco Deutschland GmbH

Speicker Straße 2-8 • D-41061 Mönchengladbach • Tel.: +49 (0)2161 2941 0 • Fax: +49 (0)2161 2941 412 • www.refresco.com

Geschäftsführung: Till Alvermann, Aart Duijzer, Hans Roelofs • Sitz der Gesellschaft: Mönchengladbach • HRB 6458

USt.IdNr.: DE 120 828 197 • BNP Paribas S.A., Frankfurt am Main • Konto EUR: IBAN: DE53 3701 0600 1071 7811 84 • BIC: BNPADEFF

Our drinks on every table



Herderschule
Oberstufengymnasium des Landkreises Kassel
34123 Kassel

ZEUGNIS DER ALLGEMEINEN HOCHSCHULREIFE

Herr

Daniel Fichtner

geboren am 08.09.1989 in Kassel

Religionszugehörigkeit: evangelisch

wohnhaft in 34125 Kassel
 Wolfsäckerweg 10

hat sich nach dem Besuch der gymnasialen Oberstufe der Abiturprüfung unterzogen.

Dem Zeugnis liegen zugrunde:

Die „Vereinbarung zur Gestaltung der gymnasialen Oberstufe in der Sekundarstufe II“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.07.1972 in der jeweils geltenden Fassung), die „Vereinbarung über die Abiturprüfung der gymnasialen Oberstufe in der Sekundarstufe II“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.1973 in der jeweils geltenden Fassung), die „Vereinbarung über einheitliche Prüfungsanforderungen in der Abiturprüfung“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 01.06.1979 in der jeweils geltenden Fassung), die „Vereinbarung über die gegenseitige Anerkennung von in der gymnasialen Oberstufe erworbenen Zeugnissen der Allgemeinen Hochschulreife“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 25.06.1982 in der jeweils geltenden Fassung), die „Verordnung über die Bildungsgänge und die Abiturprüfung in der gymnasialen Oberstufe und dem beruflichen Gymnasium“ vom 19. September 1998 (ABl. S. 734) in der jeweils geltenden Fassung.

I. Leistungen in der Qualifikationsphase

Fach	Bewertung			
	Punktzahlen der Kurse in einfacher Wertung			
	1. Halbjahr	2. Halbjahr	3. Halbjahr	4. Halbjahr
Sprachlich-literarisch-künstlerisches Aufgabenfeld				
Deutsch	07	08	09	09
Englisch (Leistungsfach)	06	06	07	08
Französisch	06	06	--	--
Kunst	07	08	12	10
Gesellschaftswissenschaftliches Aufgabenfeld				
Geschichte (Leistungsfach)	08	08	09	08
Politik und Wirtschaft	(08)	08	08	(07)
Religion - evangelisch	(08)	08	08	(07)
Mathematisch-naturwissenschaftlich-technisches Aufgabenfeld				
Mathematik	07	06	05	06
Biologie	07	06	05	07
Sport	(10)	13	12	13

Leistungsfächer sind mit dem Zusatz „(Leistungsfach)“ gekennzeichnet.
 Punktzahlen, die nicht in der Gesamtqualifikation berücksichtigt wurden, sind in Klammern gesetzt.

Für die Umsetzung der Punkte in Noten gilt:
 Notenstufen: (15-13) sehr gut, (12-10) gut, (09-07) befriedigend, (06-04) ausreichend,
 (03-01) mangelhaft, (00) ungenügend je nach Notentendenz; (bf) befreit

II. Leistungen in der Abiturprüfung

Prüfungsfach	Prüfungsergebnisse	
	schriftlich	mündlich
1. Leistungsfach Englisch	04	--
2. Leistungsfach Geschichte	08	--
3. Mathematik	04	--
4. Deutsch	--	09
5. mündl. Prüfung in Kunst	--	05

III. Gesamtqualifikation und Durchschnittsnote

Punktsumme aus 22 Grundkursen in einfacher Wertung (mindestens 110, höchstens 330 Punkte):	176
Punktsumme aus sechs Leistungskursen in zweifacher Wertung und den beiden Leistungskursen des Prüfungshalbjahres in einfacher Wertung (mindestens 70, höchstens 210 Punkte):	104
Punktsumme aus den Prüfungen in dreifacher Wertung und den Kursen der Prüfungsfächer im Abschlussjahr in einfacher Wertung (mindestens 100, höchstens 300 Punkte):	131
Gesamtpunktzahl (mindestens 280, höchstens 840 Punkte):	411
Durchschnittsnote	3,2

IV. Fremdsprachen

Fach (Pflicht- und Wahlpflichtunterricht)

Englisch

Französisch

Spanisch

Jahrgangsstufe

von bis

05/1 Q4

07/1 Q2

E1 E1

V. Bemerkungen

- keine -

VI. Herr Daniel Fichtner

hat die Abiturprüfung bestanden und damit die Befähigung zum Studium an einer Hochschule in der Bundesrepublik Deutschland erworben.

Kassel, den 16.06.2009

Prüfungsausschussvorsitzender
(Sauer)



Studienleiter
(Schloßhauer)