



Frau  
Lea Surendorf  
Am Bahndamm 11  
49565 Bramsche

## Übersicht bestandene Prüfungen

**Abschluss:** Bachelor  
**Studiengang:** Lebensmitteltechnologie  
**Vertiefung:** keine  
**Prüfungsordnung:** 2014

**Fachsemester:** 7  
**Matrikelnummer:** 4066329

PrNr	Bezeichnung	Datum	Note	Status	Credits
950	Pflichtmodule+Wahlpflichtmodule	08.09.2020	2,0	BE	165
1001	Pflichtmodule	08.09.2020	2,0	BE	150
1010	Mathematik I	29.01.2018	3,0	BE	5
1011	Mathematik I (K)	29.01.2018	3,0	BE	
1020	Informatik	07.02.2018	3,3	BE	5
1021	Informatik (K)	07.02.2018	3,3	BE	
1022	Informatik (LNW, oP)	07.02.2018		BE	
1030	Physik	27.03.2018	2,3	BE	5
1031	Physik (K)	27.03.2018	2,3	BE	
1032	Physik (PVL)	27.03.2018		BE	
1040	Allgemeine Chemie	28.09.2018	2,0	BE	5
1041	Allgemeine Chemie (K)	28.09.2018	2,0	BE	
1042	Allgemeine Chemie (PVL)	19.03.2018		BE	
1050	Mikrobiologie	21.03.2018	2,3	BE	4
1051	Mikrobiologie (K)	21.03.2018	2,3	BE	
1060	Betriebswirtschaftslehre	01.02.2018	2,3	BE	4
1061	Betriebswirtschaftslehre (K)	01.02.2018	2,3	BE	
1070	Fremdsprache	10.07.2018	0,0	BE	5
1071	Englisch 1.Semester (LNW 1)	26.01.2018		BE	
1072	Englisch 2.Semester (LNW 2)	10.07.2018		BE	
1080	Mathematik II	23.07.2018	4,0	BE	7
1081	Mathematik II (K)	23.07.2018	4,0	BE	
1090	Physikalische Chemie	21.09.2018	3,0	BE	5
1091	Physikalische Chemie (K)	21.09.2018	3,0	BE	
1092	Physikalische Chemie (PVL)	21.09.2018		BE	
1100	Organische Chemie	27.07.2018	2,0	BE	5
1101	Organische Chemie (K)	27.07.2018	2,0	BE	
1110	Sensorik	17.09.2018	1,3	BE	4
1111	Sensorik (K)	17.09.2018	1,3	BE	
1112	Sensorik (PVL)	17.09.2018		BE	

# Übersicht bestandene Prüfungen

**Matrikelnummer:** 4066329  
**Name:** Surendorf, Lea  
**Studiengang:** Lebensmitteltechnologie

17.02.2021

PrNr	Bezeichnung	Datum	Note	Status	Credits
1120	Spezielle Mikrobiologie	25.07.2018	3,3	BE	4
1121	Spezielle Mikrobiologie (K)	25.07.2018	3,3	BE	
1130	Lebensmittelchemie	27.03.2019	1,0	BE	6
1131	Lebensmittelchemie (K)	27.03.2019	1,0	BE	
1132	Lebensmittelchemie (PVL)	27.03.2019		BE	
1140	Thermodynamik und Strömungsmechanik	19.03.2019	3,3	BE	9
1141	Thermodynamik und Strömungsmechanik (K)	19.03.2019	3,3	BE	
1142	Thermodynamik (PVL)	19.03.2019		BE	
1143	Strömungsmechanik (PVL)	19.03.2019		BE	
1150	Lebensmittelapparatetechnik	07.02.2019	1,7	BE	5
1151	Lebensmittelapparatetechnik (K)	07.02.2019	1,7	BE	
1160	Informationssysteme und Projektarbeit	24.06.2019	1,3	BE	5
1161	Projektarbeit (Pro)	24.06.2019	1,3	BE	
1162	Informationssysteme (PVL)	27.11.2018		BE	
1170	Lebensmittelanalytik	20.09.2019	1,3	BE	5
1171	Lebensmittelanalytik (K)	20.09.2019	1,3	BE	
1172	Lebensmittelanalytik (PVL)	20.09.2019		BE	
1180	Mess- und Regelungstechnik	23.09.2019	1,3	BE	5
1181	Mess- und Regelungstechnik (K)	23.09.2019	1,3	BE	
1182	Mess- und Regelungstechnik (PVL)	23.09.2019		BE	
1190	Lebensmitteltechnologie pflanzliche Produkte	16.07.2019	1,3	BE	8
1191	Lebensmitteltechnologie pflanzliche Produkte (M)	16.07.2019	1,3	BE	
1192	Lebensmitteltechnologie pflanzliche Produkte (PVL)	16.07.2019		BE	
1200	Lebensmitteltechnologie tierische Produkte	19.07.2019	1,0	BE	7
1201	Lebensmitteltechnologie tierische Produkte (M)	18.07.2019	1,0	BE	
1202	Lebensmitteltechnologie tierische Produkte (PVL)	19.07.2019		BE	
1210	Lebensmittelverfahrenstechnik	31.07.2020	2,7	BE	9
1211	Lebensmittelverfahrenstechnik (K)	31.07.2020	2,7	BE	
1212	Lebensmittelverfahrenstechnik (PVL)	26.03.2020		BE	
1220	Prozesstechnik	30.01.2020	1,0	BE	5
1221	Prozesstechnik (K)	30.01.2020	1,0	BE	
1230	Lebensmittelkonservierungstechnik	29.07.2020	2,7	BE	7
1231	Lebensmittelkonservierungstechnik (K)	29.07.2020	2,7	BE	
1232	Lebensmittelkonservierungstechnik (PVL)	20.03.2020		BE	
1240	Lebensmittelverpackungstechnik	27.01.2020	1,3	BE	4
1241	Lebensmittelverpackungstechnik (M)	27.01.2020	1,3	BE	
1242	Lebensmittelverpackungstechnik (PVL)	27.01.2020		BE	
1250	Betriebspraktikum	08.09.2020	1,5	BE	15
1251	Betriebspraktikum, Hausarbeit	08.09.2020	1,7	BE	
1252	Betriebspraktikum, Präsentation	08.09.2020	1,0	BE	
1260	Lebensmittelrecht	16.07.2018	0,0	BE	2
1261	Lebensmittelrecht (oP)	16.07.2018		BE	
5000	Wahlpflichtmodule (3) 15 Cr	24.07.2019	1,5	BE	15
5020	Qualitätsmanagement	04.02.2019	2,3	BE	5
5021	Qualitätsmanagement (K)	04.02.2019	2,3	BE	
5040	Werkstofftechnik	24.07.2019	2,0	BE	5
5041	Werkstofftechnik (K)	24.07.2019	2,0	BE	
5042	Werkstofftechnik (PVL)	24.07.2019		BE	
5090	Instrumentelle Analytik	13.02.2019	1,3	BE	5
5091	Instrumentelle Analytik (K)	13.02.2019	1,3	BE	

# Übersicht bestandene Prüfungen

**Matrikelnummer:** 4066329  
**Name:** Surendorf, Lea  
**Studiengang:** Lebensmitteltechnologie

17.02.2021

PrNr	Bezeichnung	Datum	Note	Status	Credits
5092	Instrumentelle Analytik (PVL)	13.02.2019		BE	
5160	Zusatzstoffe, Toxikologie und Allergene	10.07.2019	1,3	BE	5
5161	Zusatzstoffe, Toxikologie und Allergene (K)	10.07.2019	1,3	BE	
5162	Zusatzstoffe, Toxikologie und Allergene (PVL)	10.07.2019		BE	
8000	Bachelorarbeit	16.12.2020	1,7	BE	12
8500	Kolloquium	05.02.2021	1,3	BE	3
9000	Bachelor LT14	05.02.2021	1,9	BE	180

Die aktuelle Durchschnittsnote aller bestandenen Module ohne Abschlussarbeit und Kolloquium beträgt 2,0 und beinhaltet 170 Credits.





RUF Lebensmittelwerk KG · Postfach 1363 · 49603 Quakenbrück

Oldenburger Straße 1  
49610 Quakenbrück  
Germany  
Telefon: +49 5431 185-0  
Telefax: +49 5431 185-111  
USt-IdNr. DE 302 420 782  
GLN 4002809000003  
E-Mail: info@ruf.eu  
www.ruf.eu

Quakenbrück, den  
24.07.2020

## Praktikumszeugnis

Frau Lea Surendorf, geboren am 14.11.1998, absolvierte in der Zeit vom 04.05.2020 bis zum 24.07.2020 ein Pflichtpraktikum im Rahmen ihres Studiums in der Abteilung Forschung und Entwicklung unseres Unternehmens.

Die RUF Lebensmittelwerk KG wurde 1920 gegründet. Sie ist ein mittelständisches Unternehmen und einer der führenden Hersteller von Desserts, Backmischungen und Backzutaten für den deutschen und europäischen Lebensmitteleinzelhandel, für Großverbraucher und die Lebensmittelindustrie. Unternehmen beschäftigt ca. 450 Mitarbeiter.

Während des Praktikums übernahm Frau Surendorf folgende Aufgaben:

- Durchführung von Zubereitungstests und Beurteilung der Proben
- Zubereitung von Produkten für Präsentationen und Kundenbemusterungen
- Durchführung, Auswertung und Dokumentation von Versuchsreihen
- Verkostung von Produkten im Rahmen der Produktentwicklung
- Sicherstellung der Hygienestandards in allen relevanten Bereichen

In der Zeit des Praktikums zeigte Frau Surendorf sich als fleißige, an der Arbeit und den Organisationsabläufen im Unternehmen sehr interessierte Praktikantin, die es verstand, die erworbenen Kenntnisse kurzfristig und erfolgreich in ihre Arbeitsabläufe einzubinden. In neuen Situationen fand sich Frau Surendorf aufgrund ihrer sehr schnellen Auffassungsgabe stets sicher und sehr gut zurecht. Auch in schwierigen Situationen bewies Frau Surendorf jederzeit eine große Belastbarkeit. Sie arbeitete immer absolut sorgfältig und genau. Daneben überzeugte sie durch ihre jederzeit vorbildliche Leistungsbereitschaft. Die von ihr erzielten Arbeitsergebnisse waren immer vorbildlich. Mit ihren Leistungen waren wir in jeder Hinsicht stets außerordentlich zufrieden.

Frau Surendorf war eine äußerst freundliche und hilfsbereite Praktikantin, welche allseits jederzeit sehr geschätzt wurde. Frau Surendorf verlässt uns nach Ablauf der vereinbarten Zeit. Für ihr Engagement und ihre überzeugenden Leistungen danken wir ihr sehr. Wir wünschen dieser vorbildlichen Praktikantin beruflich und privat alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

RUF Lebensmittelwerk KG

Bernhard Guido  
- Leiter Innovationsentwicklung -



## ZEUGNIS

Quakenbrück, 18. August 2017

Frau Lea Surendorf absolvierte in der Zeit vom 26.06.2017 bis 18.08.2017 ein Praktikum im Bereich Forschung & Entwicklung unseres Unternehmens.

Zu ihren Aufgaben im Praktikum gehörten:

- Herstellung von Versuchsmischungen, Zubereitung der Mischungen, Beurteilung der Proben
- Vorbereitung von Präsentationen und Kundenbemusterungen
- Assistenz bei der Entwicklung von Backmischungen und Dessertpulvern
- Erstellung und Auswertung von Dokumentationen
- Verkostungen im Rahmen der Produktentwicklung
- Teilnahme an einer Sensorik-Schulung (Grundgeschmacksarten)

Wir haben Frau Surendorf als eine sehr motivierte und engagierte Praktikantin kennengelernt, die sich dank ihrer guten Auffassungsgabe schnell in die verschiedenen Themenstellungen einarbeitete.

Sie konnte uns besonders bei der Entwicklung von ambient lagerfähigen Fertigmassen unterstützen.

Frau Surendorf arbeitete sehr selbstständig, mit hohem Tempo und zeigte sich dabei als verantwortungsbewusst und kreativ. Sie überzeugte mit ihrer organisatorischen Kompetenz und löste ihre Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit.

Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Kolleginnen sowie Kollegen war jederzeit vorbildlich. Frau Surendorf brachte sich sehr gut in das RUF-Entwicklungsteam und die anderen Fachabteilungen ein.

Wir danken Frau Surendorf für ihre sehr engagierte Mitarbeit während des Praktikums.

RUF Lebensmittelwerk KG

Bernhard Guido  
Forschung + Entwicklung





Akademie

# ZERTIFIKAT

Die TÜV SÜD Akademie bescheinigt, dass

**Lea Surendorf**

geboren am 14.11.1998 in Ankum

am 04.02.2019 in Köthen (Anhalt)

durch eine erfolgreich bestandene Prüfung  
die Qualifikation

**Qualitätsmanagement-Fachkraft  
QMF-TÜV**

nach den Richtlinien der TÜV SÜD Akademie erworben hat.

Sie versteht die Ziele und Inhalte der DIN EN ISO 9000 ff. und der relevanten  
Akkreditierungsnormen und ist in der Lage, beim Aufbau eines Management-  
systems unterstützend mitzuwirken.

Grundkenntnisse in der Prüftechnik sowie in den Qualitätsmethoden sind  
vorhanden.

TÜV SÜD Akademie QM-Zertifikatsnummer 1943#313230907

Köthen (Anhalt), 04.02.2019

Jörg Schemat, Geschäftsführer

Dipl.-Wirt.-Ing.(FH) Marko Fuhsy



**Hochschule Anhalt (FH)**  
Hochschule für angewandte Wissenschaften

**Fachbereich Landwirtschaft,  
Ökotropologie, Landschaftsentwicklung**

Strenzfelder Allee 28  
06406 Bernburg

## ***ZERTIFIKAT***

**Lea Surendorf**

hat im Rahmen eines 60-stündigen Kurses grundlegende Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet der sensorischen Lebensmittelprüfung erworben und die Eignung als Prüfperson für die sensorische Lebensmittelprüfung nach DIN EN ISO 8586 in einem Abschlusstest erfolgreich nachgewiesen.

Bernburg, den 30.09.2018

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Hanrieder', with a stylized flourish at the end.

Prof. Dr. D. Hanrieder  
Professorin für Lebensmittellehre