



# Zeugnis über die Bachelorprüfung

**NAME** Gandke, Kristina  
**GEBURTSDATUM** 29.10.1996  
**GEBURTSORT** Mönchengladbach

---

**STUDIENGANG** Bachelor Catering und Hospitality Services

**GESAMTNOTE** gut (2,0)  
Die Noten der Module sind in einer Anlage aufgeführt.

**ECTS-PUNKTE** 210

**ABSCHLUSSDATUM** 15.10.2019

---

Mönchengladbach, 15. Oktober 2019

---

**Prof. Dr. Christof Menzel**  
Vorsitzender des Prüfungsausschusses  
des Fachbereichs Oecotrophologie





## Einzelnoten des Bachelorzeugnisses

**NAME** Gandke, Kristina

**GEBURTSDATUM** 29.10.1996

**GEBURTSORT** Mönchengladbach

**STUDIENGANG** Catering und Hospitality Services

**STUDIENRICHTUNG** keine Vertiefung

**STUDIENSCHWERPUNKT** kein Schwerpunkt

MODULE	ECTS-PUNKTE	NOTE	
Catering und Hospitality 1	6	sehr gut	(1,0)
Wirtschaftswissenschaften	6	ausreichend	(3,7)
Lebensmittelwissenschaften	5	befriedigend	(3,0)
Mathematik und Physik	6	gut	(2,3)
Ernährungswissenschaften	6	ausreichend	(3,7)
Catering und Hospitality 2	6	sehr gut	(1,0)
Angewandte Gemeinschaftsverpflegung	7	gut	(1,7)
Physik und Haushaltstechnik	6	gut	(2,3)
Chemie und Mikrobiologie	6	befriedigend	(3,3)
Psychologie und Beratung 1	6	ausreichend	(4,0)
Catering und Hospitality 3	6	gut	(2,0)



\* angerechnete Leistung

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

MODULE	ECTS-PUNKTE	NOTE	
Dienstleistungsmarketing und Marktforschung	5	sehr gut	(1,3)
Integrierte Managementsysteme	6	gut	(2,3)
Psychologie und Beratung 2	7	ausreichend	(3,7)
Projektmanagement 1	6	gut	(2,3)
Catering und Hospitality 4	6	gut	(2,3)
Sozioökonomie	6	gut	(2,0)
Praxis und Projekte 1	6	gut	(2,0)
Projektmanagement 2	6	befriedigend	(3,0)
Prüfung:Praxis und Projekte 2	3	gut	(2,0)
Spezialisierung 1			
Betriebliche Gesundheitsförderung	6	bestanden	(0)
Angebotsgestaltung im Cateringbereich	6	bestanden	(0)
Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie managen	6	bestanden	(0)
Versorgungsstrategien im demographischen Wandel	6	bestanden	(0)
Hospitalitymanagement I: Raumforschung und Events	6	bestanden	(0)
Hospitalitymanagement II: Diversity Management und Housekeeping	6	bestanden	(0)
Spezialisierung 2			
Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie	6	bestanden	(0)
Schlüsselqualifikation			
Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz	6	gut	(2,0)
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) | nicht ausreichend (5,0)

MODULE	ECTS-PUNKTE	NOTE	
GESAMTERGEBNIS:	210	gut	(2,0)

**THEMA DER BACHELORARBEIT**

Empirische Untersuchung zur Zufriedenheit der Kunden von Essen auf Rädern

**BETREUERIN**

Prof. Dr. Angelika Sennlaub

**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) | nicht ausreichend (5,0)