



Einzelnoten des Bachelorzeugnisses

NAME Verbeet, Michael
GEBURTSDATUM 21.10.1996
GEBURTSORT Geilenkirchen

STUDIENGANG Lebensmittelwissenschaften
STUDIENRICHTUNG Produktentwicklung
STUDIENSCHWERPUNKT kein Schwerpunkt

MODULE	ECTS-PUNKTE	NOTE
Wirtschaftswissenschaften	6	ausreichend (4.0)
Allgemeine und anorganische Chemie	6	gut (1.7)
Ernährung und Lebensmittel	6	befriedigend (3.3)
Mathematik und Physik	6	befriedigend (3.3)
Arbeitsmethoden	6	bestanden
Lebensmittelwissenschaft 1	6	befriedigend (3.0)
Chemie und Mathematik	6	befriedigend (3.0)
Physik und Technik	6	ausreichend (3.7)
Biologie für Lebensmittelwissenschaftlerinnen und - wissenschaftler	6	befriedigend (2.7)
Projektmanagement	6	gut (2.0)
Biochemie und Ernährung	6	ausreichend (4.0)



* 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	
Lebensmittelwissenschaften 2	6	ausreichend	(3.7)
Lebensmittelwissenschaft 3	6	befriedigend	(3.0)
Integrierte Managementsysteme	6	ausreichend	(4.0)
Projekt- und Methodenkompetenz 1	6	gut	(2.3)
Warenkunde	6	sehr gut	(1.0)
Qualitäts- und Prozessmanagement	6	ausreichend	(4.0)
Spezielle Chemie von Lebensmitteln und Verpackung	6	ausreichend	(4.0)
Lebensmittelsicherheit und -recht	6	ausreichend	(4.0)
Projekt- und Methodenkompetenz 2	6	befriedigend	(3.1)
Projekt- und Kommunikationskompetenz	9	gut	(2.0)
Vertiefungsrichtung 1: Produktentwicklung			
Lebensmittelsensorik	6	befriedigend	(2.7)
Betriebswirtschaft und Produktentwicklung	6	befriedigend	(3.0)
Lebensmitteltechnologie	6	befriedigend	(2.7)
Mikrobiologie und Hygiene	6	ausreichend	(4.0)
Wahlmodul "L"			
Lebensmittelzusätze und -verpackung	6	ausreichend	(4.0)
Wahlmodul			
Ökologie	6	befriedigend	(3.3)
Bachelorarbeit	12	befriedigend	(3.0)
Kolloquium	3	gut	(2.3)



* 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:	180	befriedigend (3.0)

THEMA DER BACHELORARBEIT

Nachhaltige und natürliche Produktinnovationen: Destillation von
Vergärungsprodukten aus Zuckerrübermelasse

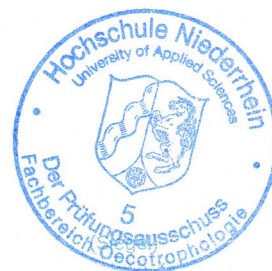
BETREUER

Prof. Dr. Reinhard Hambitzer



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)