



Frau  
Denisa Ajdinovic  
Herzogstraße 4  
41238 Mönchengladbach

## Leistungsübersicht

Name: Denisa Ajdinovic	(angestrebter) Abschluss: Bachelor
Geburtsdatum: 29.07.1998	Studiengang: Lebensmittelwissenschaften
Geburtsort: Novi Pazar (Serbien)	Studienrichtung: Produktentwicklung
Matrikelnummer: 1251614	Studienschwerpunkt: kein Schwerpunkt
	Prüfungsordnung: 2016

Code-Nr.	Bezeichnung der Leistung	Semester	Datum	Note	Status	Vorbehalt	Versuch	Vermerk	Anrechnung	ECTS-Punkte
9500	Abschlussnote	SS								
8999	Kreditpunktekonto	WS 2020/21	22.10.2020	2,5	PV		1			109
<b>110</b>	<b>Wirtschaftswissenschaften</b>	<b>WS 2018/19</b>	<b>05.02.2019</b>	<b>3,0</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
140 / 110 / 1200	Wirtschaftswissenschaften	WS 2018/19	05.02.2019	3,0	BE		1			6
<b>120</b>	<b>Allgemeine und anorganische Chemie</b>	<b>WS 2018/19</b>	<b>22.01.2019</b>	<b>1,0</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
121	Prüfung: Allgemeine und Anorganische Chemie	WS 2018/19	22.01.2019	1,0	BE		1			2
122	Testat - Allgemeine und Anorganische Chemie - Praktikum	WS 2018/19			BE		1	+		2
123	Testat: Allgemeine und Anorganische Chemie - Übung	WS 2018/19			BE		1	+		2
<b>130</b>	<b>Ernährung und Lebensmittel</b>	<b>WS 2018/19</b>	<b>29.01.2019</b>	<b>3,7</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
130	Ernährung und Lebensmittel	WS 2018/19	29.01.2019	3,7	BE		1			6
<b>140</b>	<b>Mathematik und Physik</b>	<b>WS 2018/19</b>	<b>07.02.2019</b>	<b>4,0</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
141	Prüfung: Mathematik und Physik	WS 2018/19	07.02.2019	4,0	BE		1			4

Dieser Statusbogen dient nur der Information der Studentin/des Studenten und darf nicht als Bescheinigung verwendet werden.

Code-Nr.	Bezeichnung der Leistung	Semester	Datum	Note	Status	Vorbehalt	Versuch	Vermerk	Anrechnung	ECTS-Punkte
142	Testat: Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV	WS 2018/19			BE		1	+		2
<b>150</b>	<b>Arbeitsmethoden</b>	<b>WS 2019/20</b>			<b>BE</b>					<b>6</b>
151	Testat: Einführungsprojekt	WS 2018/19			BE		1	+		2
	Testat: Allgemeine Arbeitsmethoden - Seminar	WS 2018/19			BE		1	+		2
153	Testat: Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung	WS 2018/19			NB		1	-		0
153	Testat: Labor- und Arbeitssicherheitsunterweisung	WS 2019/20			BE		2	+		1
152 / 154 / 1430	Testat - Informationstechnische Grundbildung	WS 2018/19			BE		1	+		1
<b>210</b>	<b>Lebensmittelwissenschaft 1</b>	<b>SS 2019</b>	<b>09.07.2019</b>	<b>4,0</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
210	Lebensmittelwissenschaft 1	SS 2019	09.07.2019	4,0	BE		1			6
<b>220</b>	<b>Chemie und Mathematik</b>	<b>SS 2019</b>	<b>18.07.2019</b>	<b>2,7</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
222 / 221	Testat - Organische Chemie Praktikum	SS 2019			BE		1	+		2
222	Prüfung: Chemie und Mathematik	SS 2019	18.07.2019	2,7	BE		1			4
<b>230</b>	<b>Physik und Technik</b>	<b>SS 2019</b>	<b>27.09.2019</b>	<b>3,0</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
231	Prüfung: Lebensmitteltechnik 1/Lebensmittelphysik	SS 2019	04.07.2019	5,0	NB		1			
231	Prüfung: Lebensmitteltechnik 1/Lebensmittelphysik	SS 2019	27.09.2019	3,0	BE		2			4
232	Testat: Lebensmittelphysik und -technik	SS 2019			BE		1	+		2
<b>240</b>	<b>Biologie für Lebensmittelwissenschaftlerinnen und -wissenschaftler</b>	<b>SS 2019</b>	<b>18.07.2019</b>	<b>2,3</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
241	Prüfung: Mikrobiologie/Grundlagen der Biologie	SS 2019	18.07.2019	2,3	BE		1			4
223 / 242 / 2420	Testat: Grundpraktikum Mikrobiologie/ Hygiene	SS 2019			BE		1	+		2
<b>250</b>	<b>Projektmanagement</b>	<b>SS 2019</b>	<b>05.07.2019</b>	<b>2,0</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
251	Prüfung: Rechtskunde/Studienprojekt L	SS 2019	05.07.2019	2,0	BE		1			3
251 / 252 / 3530	Testat - Projektmanagement	SS 2019			BE		1	+		2
253	Testat: Wahlkolloquium	WS 2018/19			BE		1	+		1
<b>310</b>	<b>Biochemie und Ernährung</b>	<b>WS 2019/20</b>	<b>29.01.2020</b>	<b>2,7</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
311	Testat: Ernährungsplanung und Nährwertberechnung	WS 2019/20			BE		1	+		1
312	Prüfung: Ernährungsplanung/Biochemie	WS 2019/20	29.01.2020	2,7	BE		1			5
<b>320</b>	<b>Lebensmittelwissenschaften 2</b>	<b>WS 2019/20</b>	<b>05.02.2020</b>	<b>3,3</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>

Dieser Statusbogen dient nur der Information der Studentin/des Studenten und darf nicht als Bescheinigung verwendet werden.

Code-Nr.	Bezeichnung der Leistung	Semester	Datum	Note	Status	Vorbe-halt	Ver-such	Vermerk	Anrech-nung	ECTS-Punkte
330 / 320	Lebensmittelwissenschaften 2	WS 2019/20	05.02.2020	3,3	BE		1			6
<b>330</b>	<b>Lebensmittelwissenschaft 3</b>	<b>WS 2019/20</b>	<b>22.01.2020</b>	<b>2,7</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
330	Lebensmittelwissenschaft 3	WS 2019/20	22.01.2020	2,7	BE		1			6
<b>340</b>	<b>Integrierte Managementsysteme</b>	<b>WS 2019/20</b>	<b>31.01.2020</b>	<b>3,0</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
341	Prüfung: Integrierte Managementsysteme	WS 2019/20	31.01.2020	3,0	BE		1			4,5
342	Testat: Arbeitssicherheit Praktikum	WS 2019/20			BE		1	+		1,5
<b>350</b>	<b>Projekt- und Methodenkompetenz 1</b>	<b>SS 2020</b>	<b>05.10.2020</b>	<b>1,0</b>	<b>PV</b>					<b>4</b>
351	Langzeitprojekt A	WS 2019/20		1,0	BE		1			3
352	Präsentation und Moderation	SS 2020	05.10.2020		ZU		1			
353	Praktikum Präsentation und Moderation	WS 2019/20			BE		1	+		1
<b>410</b>	<b>Warenkunde</b>	<b>SS 2020</b>	<b>16.07.2020</b>	<b>1,7</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
410 / 4323	Warenkunde	SS 2020	16.07.2020	1,7	BE		1			6
<b>420</b>	<b>Qualitäts- und Prozessmanagement</b>	<b>SS 2020</b>	<b>22.10.2020</b>		<b>PV</b>					
420 / 4320	Qualitäts- und Prozessmanagement	SS 2020	22.10.2020		ZU		1			
<b>430</b>	<b>Spezielle Chemie von Lebensmitteln und Verpackung</b>	<b>SS 2020</b>	<b>20.10.2020</b>		<b>ZU</b>					
430	Spezielle Chemie von Lebensmitteln und Verpackung	SS 2020	20.10.2020		ZU		1			
<b>440</b>	<b>Lebensmittelsicherheit und -recht</b>	<b>SS 2020</b>	<b>11.07.2020</b>	<b>2,3</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
440	Lebensmittelsicherheit und -recht	SS 2020	11.07.2020	2,3	BE		1			6
<b>450</b>	<b>Projekt- und Methodenkompetenz 2</b>	<b>SS 2020</b>	<b>17.07.2020</b>	<b>1,5</b>	<b>BE</b>					<b>6</b>
451	Langzeitprojekt B	SS 2020		1,0	BE		1			3
452	Angewandte Statistik	SS 2020	17.07.2020	2,3	BE		1			2
453	Übung Angewandte Statistik	SS 2020			BE		1	+		1
<b>510</b>	<b>Projekt- und Kommunikationskompetenz</b>	<b>WS 2020/21</b>	<b>05.10.2020</b>	<b>1,3</b>	<b>PV</b>					<b>3</b>
513	Semesterprojekt	SS 2020		1,3	BE		1			3
<b>1000</b>	<b>Vertiefungsrichtung 1: Produktentwicklung</b>	<b>WS 2020/21</b>	<b>22.09.2020</b>		<b>PV</b>					
1200	Lebensmittelsensorik	WS 2020/21	22.09.2020		PV					
1300	Betriebswirtschaft und Produktentwicklung	WS 2020/21	22.09.2020		PV					
1400	Lebensmitteltechnologie	WS 2020/21	22.09.2020		PV					
1000-K1	Andere Vertiefungsrichtungen (eine Wahl möglich)	WS 2020/21	22.09.2020		PV					

Dieser Statusbogen dient nur der Information der Studentin/des Studenten und darf nicht als Bescheinigung verwendet werden.

Code-Nr.	Bezeichnung der Leistung	Semester	Datum	Note	Status	Vorbehalt	Versuch	Vermerk	Anrechnung	ECTS-Punkte
2400	Lebensmittelzusätze und -verpackung	WS 2020/21	22.09.2020		PV		1			

#### Erläuterungen und Abkürzungen

Status:

BE = bestanden

NB = nicht bestanden

EN = endgültig nicht bestanden

PV = Prüfung angelegt, aber noch nicht (in allen Teilen) bestanden

ZU = angemeldet

Vorbehalt:

V = nicht zugelassen

Vermerk:

NE = nicht erschienen

FNB = Freiversuch nicht bestanden

FVB = Notenverbesserung

TA = Täuschung oder Täuschungsversuch / Störung

WFU = Pflichtanmeldung aufgrund Wiederholungsfristenregelung

WNE = Prüfungsanspruch verloren

+ = Testat bestanden

- = Testat nicht bestanden

Die/Der Studierende ist verpflichtet, erkennbar unrichtige Angaben und Unstimmigkeiten sofort dem Prüfungsbüro zu melden. Ohne Siegel hat diese Leistungsübersicht nur innerhalb der Hochschule Niederrhein Geltung.

**Dieser Statusbogen dient nur der Information der Studentin/des Studenten und darf nicht als Bescheinigung verwendet werden.**

## Praktikumszeugnis

Frau Denisa Ajdinovic, geboren am 29.07.1998, absolvierte vom 08.01.2018 bis zum 23.02.2018 im Ernährungsteam unseres Hauses ein Praktikum. Im Rahmen dieses Praktikums übernahm sie folgende Aufgaben:

- Ernährungstherapeutische Anamnese und Betreuung von Patienten mit Patientengesprächen
- Schreiben von Patientenberichten (Dokumentation im Krankenhausinformationssystem)
- Eigenständige Durchführung und Auswertung von BIA-Messungen (Bioelektrische Impedanzanalyse)
- Observative Betreuung des Mittagessens auf der Demenzstation mit anschließender Dokumentation inkl. ernährungstherapeutischer Konsequenzen
- Unterstützung bei einem Schüler-Ehrenamts-Projekt auf der Demenzstation
- Anwesenheit bei der Durchführung von zwei indirekten Kalorimetrien (Messung des Ruheenergieumsatzes) sowie einer FEES (Fiberendoskopische Schluckuntersuchung)
- Erstellen von Ernährungsplänen für Patienten mit enteraler Ernährung (ngS, PEG, PEJ) inkl. Bedarfsberechnung

Frau Ajdinovic zeigte großes Interesse sowie sehr viel persönliches Engagement. Sie arbeitete stets sehr fleißig, zügig und verantwortungsbewusst, war hilfsbereit und freundlich den Vorgesetzten, Kollegen und Patienten gegenüber. Sie konnte sich sehr gut im Team einbringen und ihre Aufgaben selbstständig und zu unserer vollsten Zufriedenheit erfüllen.

Besonders hervorzuheben ist ihr ausgeprägtes Interesse an ernährungswissenschaftlichen und -medizinischen Themen, sowie ihre schnelle Auffassungsgabe. Sie war bereits nach einer kurzen Einarbeitungsphase in der Lage, ihr erworbenes Wissen in der Praxis anzuwenden. Dazu zählt die Einarbeitung in die Patientendaten (inkl. stationärer Aufnahme und Laborwerten) vor einem Patientengespräch, die Patientengespräche und die anschließende Dokumentation. Hervorheben möchten wir weiterhin ihre Rolle bei der besseren Erfassung von Sarkopenie bei geriatrischen Patienten. Eigenverantwortlich führte sie BIA-Messungen durch und wertete diese aus.

Wir wünschen Frau Ajdinovic viel Erfolg für ihren weiteren Lebens- und Berufsweg.

Gerne erteilen wir auf Anfrage weitere spezifizierte Auskünfte.

Anne Sauer

Dipl. Ökotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE  
Leitung Ernährungsteam

Kuniberts kloster 11-13  
50668 Köln  
Tel 0221-1629-0  
Fax 0221-1629-1112  
[info.kh-marien@cellitinnen.de](mailto:info.kh-marien@cellitinnen.de)  
[www.st-marien-hospital.de](http://www.st-marien-hospital.de)

**Zertifiziert nach  
DIN EN ISO 2008**

**Akad. Lehrkrankenhaus der  
Universität zu Köln**

**Ernährungsberatung**  
Tel 0221 1629-1341 oder-1342  
Fax 0221 1628-1344  
[ernaehrungsteam.kh-marien@cellitinnen.de](mailto:ernaehrungsteam.kh-marien@cellitinnen.de)

Köln, 23.02.2018





ALTHOFF GRANDHOTEL  
**SCHLOSS BENSBERG**  
BERGISCHE GLADBACH | KÖLN

### Arbeitsbescheinigung

Frau Denisa Ajdinovic

war vom 24. Mai 2015 bis zum 21. Mai 2019 als

Serviceaushilfe im Restaurant Jan Wellem

im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg tätig.

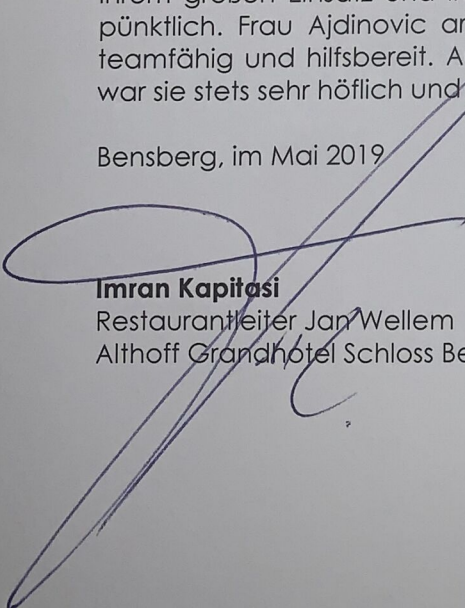
Das 5-Sterne Althoff Grandhotel Schloss Bensberg mit 84 Zimmern und 36 Suiten, das seit Oktober 2001 zu den *Leading Hotels of the World* gehört, verfügt über vielfältige Bankettmöglichkeiten in 9 Räumen für bis zu 400 Personen und differenzierte Gastronomie in zwei Restaurants: dem Gourmetrestaurant Vendôme unter der Leitung von Joachim Wissler, ausgezeichnet mit 3 Michelin-Sternen, und der Trattoria Enoteca mit italienischen Gerichten und Weinverkaufsshop. Der 1000qm große Beauty- und Spa-Bereich gehört zu den exklusiven "4 elements spas". Das Althoff Grandhotel Schloss Bensberg wurde mit dem „Five Star Diamond Award“ ausgezeichnet und erhielt den Conga Award als beste Eventlocation Deutschlands.

Zu den Aufgaben von Frau Ajdinovic gehörten unter anderem:

**Tägliches Mise-en-place**  
**Begrüßung, Platzierung und Betreuung der Gäste**  
**Stationsleitung mit Verantwortung**  
**Kontrolle des Serviceablaufs und Sicherstellung der Qualitätsstandards**  
**Verantwortlichkeit für Sauberkeit und Ordnung im Restaurant**  
**Einsatz bei Großevents wie z.B. Schloss Bensberg Supersports Classic, Wine Award, Festival der Meisterköche mit Verantwortung**

Wir haben Frau Ajdinovic als sehr motivierte, interessierte und fleißige Mitarbeiterin kennengelernt. Sie konnte sich einen guten Überblick über die Abteilungsabläufe verschaffen und überzeugte mit ihrem großen Einsatz und ihrem offenen, höflichen Wesen. Sie war stets zuverlässig, ehrlich und pünktlich. Frau Ajdinovic arbeitete äußerst sorgfältig und konzentriert und zeigte sich jederzeit teamfähig und hilfsbereit. Auch im Umgang mit unseren anspruchsvollen internationalen Gästen war sie stets sehr höflich und zuvorkommend.

Bensberg, im Mai 2019



**Imran Kapitasi**

Restaurantleiter Jan Wellem  
Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

■ THE FINE DINING DESTINATIONS ■