

ZEUGNIS

Frau Monique Heusinger

geboren am 16.05.1986 in Bad Salzungen

hat am 18.07.2011

im Studiengang **Oecotrophologie**

gemäß der Diplomprüfungsordnung vom 28. Juli 2003

(Amtl. Bek. 13/2003)

die



Diplomprüfung

mit der Gesamtnote **gut** bestanden.



Prof. Dr. Kerstin Williger

Stellvertretende Vorsitzende des Fachbereichs Oecotrophologie

Mönchengladbach, den 18.07.2011

Die Einzelergebnisse sind umstehend aufgeführt.

Einzelergebnisse der Diplomprüfung von **Monique Heusinger**

Fächer des Grundstudiums

| | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| Naturwissenschaftlich-technische Grundlagen I | befriedigend | Biologisch-medizinische Grundlagen | befriedigend |
| Sozioökonomische Grundlagen | befriedigend | Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft | befriedigend |
| Grundlagen der Präsentation und Beratung | gut | Praxis und Projekte I | bestanden |

Fächer des allgemeinen Hauptstudiums

| | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| Naturwissenschaftlich-technische Grundlagen II | befriedigend | Lebensmittelwissenschaft | ausreichend |
| Sozioökonomie | gut | Prozessmanagement | befriedigend |
| Grundlagen der Ernährung und Lebensmittelverarbeitung | gut | Methodenlehre / Technik und Gesellschaft | gut |
| Ernährungswissenschaft | befriedigend | Praxis und Projekte II | gut |

Einzelveranstaltungen des Spezialisierungsstudiums (individuelle Ausrichtung)

| | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| Getränke in der Ernährung | befriedigend | Ernährungsassoziierte Erkrankungen I | sehr gut |
| Ernährungsassoziierte Erkrankungen II | befriedigend | Ernährungsassoziierte Erkrankungen III | gut |
| Diätetik | gut | Lebensmittelverpackung I | befriedigend |
| Lebensmitteltechnologie-Praktikum | befriedigend | Warenkunde I | gut |
| Lebensmitteltechnologie-Seminar | gut | Zielgruppenspezifische Speisenangebote I | ausreichend |
| Speisenplanung | ausreichend | Gefährdungsanalyse in der GV | sehr gut |
| Strategisches Management | befriedigend | HACCP-Konzept | befriedigend |
| Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis I | ausreichend | Arbeitssicherheit II | befriedigend |
| Ernährungssoziologie | gut | Konsum- und Verbraucherpolitik | befriedigend |
| Marketingmix | ausreichend | Datenbanken | sehr gut |
| Wellness | gut | Hospitality-Produktion | ausreichend |
| Tourismusbranche | gut | Tagungswesen und Eventmanagement | gut |
| Grundlagen Internet | sehr gut | --- | --- |

Diplomarbeit

Thema

Entwicklung einer informierenden und beratenden Website für Unternehmen zum Thema

"Arbeitsanalyseverfahren"

Referent

Professor Dr. Christof Menzel

Korreferent

Professor Dr. Jens Wetterau

Note der Diplomarbeit gut

Note des Kolloquiums gut

Das Studium beinhaltet ein integriertes, von der Hochschule begleitetes Praxissemester.

