

Selina Spitznagel

Bachelor of Science

Berufsbezeichnung:

Sachverständige für die Prüfung von
Haushaltskleingeräten

Alter: 30 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:
2013-2017



„Wende dein Gesicht der Sonne zu,
dann fallen die Schatten hinter dich.“

Lebenslauf

2013 – 2017

Bachelorstudium LEH
Hochschule Albstadt-Sigmaringen

09/2017 – 04/2018

Qualitätssicherung – Produktion in der Lebensmittelindustrie

Seit 05/2018

TÜV Rheinland LGA Products GmbH Nürnberg
Sachverständige für die Prüfung von Haushaltskleingeräten

Wenn ich an das Studium zurückdenke, denke ich sofort an:

- eine familiäre Atmosphäre an der Hochschule
- Hochschule in idyllischer Landschaft

Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Der Studiengang LEH hat mich besonders interessiert, da die Themen Lebensmittel und Hygiene in einem Studium behandelt werden und viele Praktika angeboten werden. Vor allem wollte ich mehr theoretisches Wissen erwerben als Ergänzung zur bereits absolvierten Berufsausbildung als Köchin.

Hat Ihnen die vorherige Ausbildung zur Köchin etwas im Studium gebracht, wenn ja inwiefern?

Ja, das Wissen über die Verarbeitung von Lebensmittel hat mir sehr viel gebracht sowie das Erkennen kritischer Verarbeitungsschritte, welche besonderer hygienischer Sorgfalt bedarf z. B. die Herstellung von Mayonnaise.

Was am LEH-Studium war besonders wichtig/nützlich für Ihr Berufsleben?

Die Selbstorganisation bei Projekten und die strukturierte Arbeitsweise bei dem Lösen von Problemen.

Welche Studieninhalte/Module konnten Sie besonders gut in Ihrem Berufsleben anwenden?

- Informatik
- Lebensmittel und Technologie

Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Der Studiengang LEH bietet viele verschiedene Aufgabenbereiche, die es sich lohnt auszuprobieren.

Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Keine Konkrete.

Was ist Ihnen besonders gut im Kopf geblieben und warum?

Die Exkursion zu Winterhalter, da wir sehr viele interessante Eindrücke von der Produktion erhielten.

Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

- Selbstständige Gebrauchstauglichkeitsprüfung an Haushaltskleingeräten (Küchenmaschine, Standmixer, Toaster, Wasserkocher, etc.) sowie Mikrowellengeräten und Backöfen gemäß Norm oder internen Prüfvorgaben
- Abwicklung von Prüfaufträgen
- Erstellen von Prüfdokumenten und Prüfberichten
- Entwicklung von Prüfverfahren und -kriterien für Gebrauchseigenschaftsprüfungen an Haushaltskleingeräten
- Vertriebsunterstützung

Haben Sie bereits weitere berufliche Ziele oder sind sie erstmal mit Ihrem aktuellen Beruf zufrieden?

Aktuell bin ich zufrieden, da mein Job sehr vielfältig und abwechslungsreich ist. Es gibt immer wieder neue, spannende Projekte.

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Conchiglie mit Kichererbsen



Zutaten:

250 g Conchiglie
Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehe
200 g Kichererbsen, gegart
90 g getrocknete Tomaten
70 g Kirschtomaten
1 Zitrone
Petersilie, Schnittlauch, Chilli, Ingwer
etwas Bergkäse

Zubereitung

- 1 Conchiglie in Salzwasser al dente kochen
- 2 Zwiebelwürfel in Olivenöl goldbraun dünsten
- 3 Knoblauch hinzugeben und etwas dünsten
- 4 Gekochte Kichererbsen, getrocknete Tomaten, Zitronenabrieb, etwas Chilli sowie Ingwer hinzugeben und erhitzen
- 5 Zitronensaft und Conchiglie hinzugeben und nach Belieben würzen
- 6 Etwas geschnittenen Schnittlauch und Petersilie unterheben
- 7 Etwas Olivenöl darüber geben
- 8 Ein bisschen Bergkäse über das Essen reiben

Guten Appetit