

Europass Önéletrajz



Személyi adatok

Vezetéknév / Utónév(ek)

Telefonszám(ok)

E-mail(ek)

Állampolgárság

Születési dátum

Tarekné Tilistyak Judit

+36-42-599-400/2344

judit.tilistyak@nyf.hu

magyar

1973. 07. 24.

Mobil: +36-30-242-0-247

Szakmai tapasztalat

Időtartam

Foglalkozás / beosztás

Főbb tevékenységek és feladatkörök

A munkáltató neve és címe

2005-jelen

ügyvivő szakértő, tudományos munkatárs

kémiai, mikrobiológiai alkalmazott kutatás, élelmiszer termékfejlesztés, élelmiszer minőségi és - biztonsági vizsgálatok

Nyíregyházi Főiskola Agrár és Molekuláris Kutató és Szolgáltató Intézet

Időtartam

Foglalkozás / beosztás

Főbb tevékenységek és feladatkörök

A munkáltató neve és címe

2003-2005

minőségbiztosítási referens, koordinátor

minőségbiztosítási rendszer felügyelete, higiéniai vizsgálatok, alapanyag minősítés

Start Rehabilitációs Vállalat, Nyíregyháza

Időtartam

Foglalkozás / beosztás

Főbb tevékenységek és feladatkörök

A munkáltató neve és címe

2002-2003

minőségügyi referens

minőségbiztonsági rendszer üzemeltetése, takarmánybiztonsági probléma feltárás

TST Kft. Szabolcs Gabona Rt., Nyíregyháza

Tanulmányok

Időtartam

Végzettség / képesítés

Oktatást / képzést nyújtó intézmény
neve és típusa

2003-2013

doktori képzés

Budapesti Corvinus Egyetem, Élettudományi Doktori Iskola

Időtartam

Végzettség / képesítés

Oktatást / képzést nyújtó intézmény
neve és típusa

2002-2003

minőségügyi referens

Nyíregyházi Főiskola, Képzési és Továbbképzési Intézet

Időtartam

Végzettség / képesítés

Oktatást/képzést nyújtó intézménynév

2000-2002

mérlegképes könyvelő

Nyíregyházi Főiskola, Képzési és Továbbképzési Intézet

Időtartam 1995-1998
Végzettség / képzetés élelmiszeripari mérnök (MSc) biotechnológia szakirány
Oktatást / képzést nyújtó intézmény Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Élelmiszeripari Kar
neve és típusa

Időtartam 1992-1995
Végzettség / képzetés élelmiszertechnológus mérnök (BSc) konzerv- és hűtőtechnológus szakirány
Oktatást / képzést nyújtó intézmény Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Élelmiszeripari Kar
neve és típusa

Egyéni készségek és kompetenciák

Anyanyelv(ek) magyar

Egyéb nyelv(ek)

Önértékelés

Európai szint (*)

angol

francia

Társas készségek és kompetenciák

Szervezési készségek és kompetenciák

Műszaki készségek és kompetenciák

Számítógép-felhasználói készségek és kompetenciák

Egyéb készségek és kompetenciák

Járművezetői engedély(ek)

Kiegészítő információk

Mellékletek

Szövegértés				Beszéd				Írás	
Hallás utáni értés		Olvasás		Társalgás		Folyamatos beszéd			
B2		B2		B1		B1		B2	
A2		A2		A2		A2		A2	

Jó alkalmazkodási készség, jó kommunikációs készség, pontos és egyértelmű kifejezőmód, közérthető beszédkészség több szinten

Konferenciaszervezés, rendszerszemlélet

élelmiszer-feldolgozási technológiák fejlesztése

MS Office

pozitív gondolkodásmód;

oktatott tárgyak: élelmiszeripari mikrobiológia, élelmiszeripari műveletek, élelmiszer és általános áruismeret, élelmiszeripari biotechnológia, tudatos táplálkozás (CB3102)

B típusú

Publikációs jegyzék

Publikációs jegyzék

- J. Tarek-Tilistyák**, M. Tarek, M. Juhász-Román, J. Jekő: Effect of oilseed pressing residue on bread colour and texture. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, **8** (2015) 118–124. ISSN 1844-7449
- J. Tarek-Tilistyák**, M. Román, J. Jekő, E. Máthé: Short-term storability of oil seed and nut cakes – Microbiological aspect. *Acta Alimentaria* 2014 43(4)
- J. Tarek-Tilistyák**, J. Agócs, M. Lukács, M. Dobró-Tóth, M. Román, Z. Dinya, J. Jekő, E. Máthé: Novel breads fortified through oil seed and nut cakes *Acta Alimentaria* 2014, 43(3):444-451
- Mohamed Tarek, **Judit Tarek-Tilistyák**, József Jekő: Fortification of cottage cheese based dessert products by dried jerusalem artichoke ICoSTAF'14 Szeged 2014. IV.25. Book of Abstracts p. 48. ISBN 978-963-306-276-0
- Judit Tarek-Tilistyák**, Mariann Juhász-Román, Mohamed Tarek, József Jekő: Effect of oilseed press cake on bread quality. ICoSTAF'14 Szeged 2014. IV.25. Book of Abstracts p. 48. ISBN 978-963-306-276-0
- Tarekné Tilistyák J.**, Juhászné Román M., Tarek M., Máthé E., Jekő J.: Olajmag préslisztek hatása a kenyér állományára és színére. VII. Nyíregyházi Doktorandusz Konferencia. 2013. XII. 6. Konferenciakiadvány. p.104-111, ISBN 978-963-318419-6.
- Tarekné Tilistyák J.**, Juhászné Román M.: Olajipari préslisztek tárolási vizsgálata. IV. Nyíregyházi Doktorandusz Konferencia. 2010. dec. 10. Nyíregyháza.63-67.old., ISBN 978-963-318-174-4
- Tarekné Tilistyák J.**, Juhászné Román M.: Olajipari préslisztek mikrobiológiai vizsgálata. III. Nyíregyházi Doktorandusz Konferencia. 2009 nov. 20. Nyíregyháza. p. 133-137, ISBN 978-963-97809-6-6
- J. Tarek-Tilistyák**, Mohamed. Tarek, Zs. Balogh-Piros, Z. Dinya, E. Máthé : Bioactive constituents of Nagydobos pumpkin sp. The 6th International Conference on Integrated Systems for Agri-Food Production (Sipa09), Nyíregyháza, 2009.
- Tarek Mohamed., **Tilistyák J.**, Dinya Z., Máthé E.: Fedezzük fel a Nagydobosi sütőtököt!. In A Nagydobosi sütőtök. 2. átdolgozott, bővített kiadás. 37-53. old. Nagydobos. 2009
- Tarekné Tilistyák J.**, Baráth M., Juhászné Román M.: Takarmánybiztonság Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében 2006-2007 között. Erdei Ferenc V. Tudományos Konferencia. 2009. szept 3-4. Kecskemét III. kötet, 1427-1431. old. ISBN 978-963-7294-79-2
- J.Tarek-Tilistyák**, J.Agócs, M. D-Tóth, M. Czapar, Z. Dinya, E. Máthé: Evaluation of oil seed by-products as potential food ingredients. *Analecta Technica Szegedinensia*. 2009. Szeged. p. 129-136. ISSN 1788-6392
- Tarekné Tilistyák J.**, Csáky J., Dinya Z., Máthé E., Steinbach S.: Előkészített burgonya minőségi paramétereinek vizsgálata. II. Nyíregyházi Doktorandusz Konferencia. 2008. Nyíregyháza. ISBN 978-963-9909-19-9 p. 335-339.
- J. Tarek-Tilistyák**, J. Agócs, Z. Dinya, E. Máthé: Utilization of By-Products as Ingredients of Functional Foods. ICoSTAF 2008 Proceedings. Szeged. p. 138-140. ISBN 9634826768
- J. Tarek-Tilistyák**, Z. Dinya, M. Szathmáry, E. Máthé: Studies of oxidative stability of deep frying oils. ICoSTAF 2008 Proceedings. 2008. Szeged. p.141-142. ISBN 9634826768
- N. Uhrin Henriett, Szathmáry Mónika, Varga Csaba, **Tarekné Tilistyák Judit**, Máthé Endre, Dinya Zoltán. Hazai almafajták polifenol összetevőinek vizsgálata. Elválasztás-tudományi Vándorgyűlés. 2008. Sárvár. Book of Abstracts. E-13.
- Varga Csaba, **T. Tilistyák J.**, N. Uhrin Henriett, Szathmáry Mónika, L. Halász Judit, Vígh Szabolcs, Demeter Ibolya, Dinya Zoltán, Máthé Endre: Gabonafélék és őrleményeik elem és nyomelem tartalmának vizsgálata. 51. Spektrokémiai Vándorgyűlés. 2008. Nyíregyháza. Book of Abstracts. 127. old. ISBN 978-963-9319-77-6.
- Tarekné Tilistyák J.**, Borbély L., Dinya Z., Máthé E.: Funkcionális panírpork előállítás és vizsgálata. LOV Tudományos Ülésszak. 2007. Budapest. 92.old. ISBN 9789630633505.
- Tarekné Tilistyák J.**, Baráth M., Juhászné Román M.: Takarmányok mikrobiológiai és toxikológiai vizsgálata Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében. LOV Tudományos Ülésszak. 2007. Budapest. 96. old. ISBN 9789630633505.
- Tarekné Tilistyák J.**, Agócs J., Dinya Z., Máthé E.: Olajipari melléktermékek sütőipari hasznosítása. LOV Tudományos Ülésszak. 2007. Budapest. 164. old. ISBN 9789630633505.
- J. Tilistyák**, M. Baráth, M. Román: Microbiological and toxicological description of feed of East-Region of Hungary. Innovation and Utility in the Visegrad Fours. Proceedings of the International Scientific Conference, Vol.2., p. 355-360, 2005. Nyíregyháza. ISBN 9638691824

J. Tarek-Tilistyák, M. Tarek, Zs. Balogh-Piros, Z. Dinya, E. Máthé: The bioactive constituents of Nagydobos pumpkin sp. 6th International Conference on Integrated Systems for Agri-Food Production. Nyíregyháza, 2009. XI.12-14. Proceedings. p. 123-126. ISBN 978-963-9909-40-3

M. Juhász- Román, Á. Tóth, **J. Tilistyák**: Effect of horseradish extract on microbes, isolated from food-spoilage. First International Congress on Food Safety. 2006. Budapest. Book of Abstracts, p.81.

Mariann Juhász-Román, Árpád Tóth, **Judit Tilistyák**: Effect of horseradish extract on indicator microbes, Acta Microbiologica et Immunologica Hungarica 53, 2006, p.283-284. Abstracts of the Annual Meeting of the Hungarian Society for Microbiology, oct. 18-20, 2006. Keszthely.