

SZEMÉLYI ADATOK

Székelyhidi Rita



📍 3. 3/12., 8400 Ajka (Magyarország)

☎ (+36)302724109

✉ szekelyhidir@gmail.com

🗣 Google Hangout Székelyhidi Rita

SZAKMAI TAPASZTALAT

2014. –jelenleg

PhD hallgató

Széchenyi István Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar, Mosonmagyaróvár (Magyarország)

Oktatási tevékenység

Mikrobiológia, Élelmiszer mikrobiológia és higiéné, Élelmiszer-analítika, Gyakorlati élelmiszerellenőrzés és minőségvizsgálat, Minőségbiztosítás, Nyomonkövetés az élelmiszerláncban, Társtémavezetői tevékenység, Publikációs tevékenység, Kutatásokban való részvétel

TANULMÁNYOK

2008. –2011.

Élelmiszermérnök (BSc)

Nyugat-magyarországi Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar, Mosonmagyaróvár (Magyarország)

Analitika, Mikrobiológia, Minőségbiztosítás, Tejipari technológiák, Húsipari technológiák, Növényi eredetű élelmiszerek feldolgozásának technológiái

2012. –2014.

Élelmiszer minőségi- és biztonsági mérnök (MSc)

Nyugat-Magyarországi Egyetem Mezőgazdasági-és Élelmiszertudományi Kar, Mosonmagyaróvár (Magyarország)

Élelmiszer-analítika, Analitikai gyorsmódszerek és mérési gyakorlatok, Minőségbiztosítás

2014. –jelenleg

PhD hallgató

Széchenyi István Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar, Mosonmagyaróvár (Magyarország)

SZEMÉLYES KÉSZSÉGEK

Anyanyelve

magyar

Egyéb nyelvek

	SZÖVEGÉRTÉS		BESZÉD		ÍRÁS
	Hallás utáni értés	Olvasás	Társalgás	Folyamatos beszéd	
angol	B1	B1	B1	B1	B1
ECL középfok (B2)					

Szintek: A1 és A2: Alapszintű felhasználó - B1 és B2: Önálló felhasználó - C1 és C2: Mesterfokú felhasználó
Közös Európai Nyelvi Referenciakeret

Kommunikációs készségek Jó kommunikációs készség

Szervezési/vezetői készségek Jó szervezési és problémamegoldó képesség

Munkával kapcsolatos készségek Kutatási munkám során szerzett műszaki készségek közé tartozik élelmiszer analitikai vizsgálatok elvégzésére szolgáló gépek elméleti és gyakorlati alkalmazásának ismerete (HPLC, GC-MS, GF-AAS, ICP-OES)

Digitális készségek

ÖNÉRTÉKELÉS				
Információ-feldolgozása	Kommunikáció	Tartalom létrehozása	Biztonság	Problémamegoldás
önálló felhasználó	mesterfokú felhasználó	alapszintű felhasználó	önálló felhasználó	önálló felhasználó

Digitális készségek - Önértékelő táblázat

Alapfokú számítógép kezelő tanfolyam

Járművezetői engedély(ek) B

KIEGÉSZÍTŐ INFORMÁCIÓK

Kutatások / Projektek

Kutatások

■ **2014-**

Gyógynövény eredetű illó alkotók vizsgálata SPME-GC-MS módszerrel takamányban, plazmába, tejben és sajttban

■ **2012-2014**

Gyógynövények illóolaj alkotóinak azonosítása SPME-GC-MS módszerrel

■ **2008-2011**

RFID microchipes jelölés bevezetésének tapasztalatai húspulykáknál

Pályázatok:

- **2013** Eötvös Lóránd Hallgatói Ösztöndíj a Konvergencia Régióban

Külföldi Tanulmányút:

- **2015** Campus Hungary rövid tanulmányút - Egyesült Arab Emírátságok, Dubaj
- **2014** SIAL (international food exhibition)

Tudományos projektek

- **2015** TÁMOP-4.2.2B-15/1/KONV-2015-0005 "Talentum Műhely - a tudományért és a tehetségért a Nyugat-magyarországi Egyetemen
- **2012-2014** TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 „Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME"

Prezentációk

TDK/OTDK/MÉTE tevékenységek

2013 Agrártudományi szekció, Különdíj, Különböző madárfajok RFID chip-ekkel történő jelölésének megbízhatósága

2012 Növény-és Élelmiszertudományi szekció, 5. helyezés, Különböző madárfajok RFID chip-ekkel történő jelölésének megbízhatósága ▪

2012 Biokémia, élelmiszerkémia, minőségbiztosítás szekció, nincs helyezés, Új, egyedi jelölési

módszer pulykák nyomkövethetőségére

2011 Agrártudományi szekció, nincs helyezés, RFID microchipes jelölés alkalmazásának tapasztalatai húspulykáknál

2010 Élelmiszertudományi szekció, 1. helyezés, RFID microchipes jelölés bevezetésének tapasztalatai húspulykáknál

Óvári Tudományos Nap

2014 Tejek mono- és szeszkviterpén tartalmának meghatározása tejszírből SPME-GC-MS módszerrel

2016 Szilár fázisú mikroextrakciós (SPME) eljárás élelmiszer analitikai alkalmazásának lehetőségei

Aktualitások a táplálkozástudományi kutatásokban PhD konferencia

2015 Tejek mono- és szeszkviterpén tartalmának meghatározása tejszírből SPME-GC-MS módszerrel

Díjak és kitüntetések

2011 Rektori Dicséret Tudományos Diákköri Tevékenységért

Képzések

Kávészakértő
Alapfokú borszakértő
Belső auditor

Tagságok

2013-
Óvári Gazdász Szakkollégium

Publikációk

2015

1. Székelyhidi Rita, Hegedüs Imre, Szlanyinka Edina, Ajtony Zsolt

Tejek mono- és szeszkviterpén tartalmának meghatározása tejszírből SPME-GC-MS módszerrel
In: Gelencsér Éva, Horváth Zoltánné (szerk.)

Aktualitások a táplálkozástudományi kutatásokban című V. PhD Konferencia összefoglalói . 36 p.

Konferencia helye, ideje: Budapest, Magyarország, 2015.01.22 Budapest

Magyar Táplálkozástudományi Társaság és NAIK Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet konferenciája

2014

Ajtony Zsolt, Lelkes Tamás, Barabás Attila,

Székelyhidi Rita

Pálinkák etilkarbamát tartalmának meghatározása HPLC-FLD módszerrel

In: Schmidt R, Bali Papp Á (szerk.)

XXXV. Óvári Tudományos Nap: A magyar és nemzetközi agrár- és élelmiszer-gazdaság lehetőségei [előadások és poszterek teljes anyaga CD]. Konferencia helye, ideje: Mosonmagyaróvár, Magyarország, 2014.11.13 (Nyugat-Magyarországi Egyetem)

Mosonmagyaróvár

Nyugat-magyarországi Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar, VEAB
Agrártudományi Szakbizottság Nyomatott összefoglalókat tartalmazó kötet ISBN száma: 978-963-334-193-3

Székelyhidi Rita

, Hegedüs Imre, Szlanyinka Edina, Ajtony Zsolt

Tejek mono- és szeszkviterpén tartalmának meghatározása tejszírből SPME-GC-MS módszerrel

In: Schmidt R, Bali Papp Á (szerk.)

XXXV. Óvári Tudományos Nap: A magyar és nemzetközi agrár- és élelmiszer-gazdaság lehetőségei

[előadások és poszterek teljes anyaga CD] . Konferencia helye, ideje: Mosonmagyaróvár ,
Magyarország , 2014.11.13 (Nyugat-Magyarországi Egyetem)

Mosonmagyaróvár

Nyugat-magyarországi Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar, VEAB
Agrártudományi Szakbizottság Nyomtatott összefoglalókat tartalmazó kötet ISBN száma: 978-963-
334-193-3

2013

Székelyhidi Rita

Gyógynövények illóolaj alkotóinak azonosítása SPME-GC-MS módszerrelpp. 1-47.