

ÖNÉLETRAJZ



Személyi adatok

Vezetéknév / Utónév(ek)

Dr. Kiskó Gabriella

Cím(ek)

Budapest, Somlói út 14-16. 1118

Telefonszám(ok)

061 305 7010

Mobil: 30/9109734

E-mail(ek)

Kisko.Gabriella@etk.szie.hu

Állampolgárság

magyar

Születési dátum

1969.09.13.

Neme

nő

Családi állapot

özvegy, egy gyermek édesanyja

Tanulmányok

Időtartam / Oktatást / képzést nyújtó intézmény neve és típusa

1994-1998, Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Élelmiszeripari Kar

Végzettség / képesítés

PhD fokozat

Időtartam/ Oktatást / képzést nyújtó intézmény neve és típusa

1992-1995, Gödöllői Agrártudományi Egyetem, Gödöllő

Végzettség / képesítés

mérnök-tanár

Időtartam / Oktatást / képzést nyújtó intézmény neve és típusa

1991-1994, Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Budapest

Végzettség / képesítés

Okleveles élelmiszeripari mérnök

Időtartam/ Oktatást / képzést nyújtó intézmény neve és típusa

1988-1991, Élelmiszeripari Főiskola, Szeged

Végzettség / képesítés

Élelmiszertechnológus üzem-mérnök

Tudományos fokozat

PhD fokozat 1998

Kibocsátó intézmény: Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem

Habilitáció 2011

Kibocsátó intézmény: Budapesti Corvinus Egyetem

Szakmai tapasztalat

Foglalkozás / beosztás

2020-napjainkig, egyetemi tanár

A munkáltató neve és címe

Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem, Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Élelmiszer-mikrobiológia Higiénia és -biztonság Tanszék, Budapest (SZIE, ÉTK, Mb Tsz jogutódja)

Foglalkozás / beosztás

2012-napjainkig, habilitált egyetemi docens,

A munkáltató neve és címe

Szenti István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Mikrobiológia és Biotechnológia Tanszék, Budapest

Foglalkozás / beosztás

2003-2012, egyetemi adjunktus Corvinus ÉTK, Mb Tsz jogutódja)

A munkáltató neve és címe

Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Mikrobiológia és Biotechnológia Tanszék, Budapest

Foglalkozás / beosztás

2001-2003, egyetemi tanársegéd,

Foglalkozás / beosztás

2001 (1 év), research worker, South Bank University

A munkáltató neve és címe

Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Mikrobiológia és Biotechnológia Tanszék, Budapest

Foglalkozás / beosztás

1997-2001, Tudományos segédmunkatárs

A munkáltató neve és címe

Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Élelmiszeripari Kar, Mikrobiológia és Biotechnológia Tanszék, Budapest

Nyelvismeret

angol, német

Önértékelés

Európai szint (*)

Angol

Német

Szövegértés				Beszéd				Írás	
Hallás utáni értés		Olvasás		Társalgás		Folyamatos beszéd			
B2	önálló nyelvhasználó	C1	Mesterfokú nyelvhasználó	C1	önálló nyelvhasználó	C1	Mesterfokú nyelvhasználó	C1	Mesterfokú nyelvhasználó
A2	alapszintű nyelvhasználó	A2	alapszintű nyelvhasználó	A1	alapszintű nyelvhasználó	A2	alapszintű nyelvhasználó	A1	alapszintű nyelvhasználó

(*) Közös Európai Referenciakeret (KER) szintjei

Kitüntetések, szakmai elismerések, díjak	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2018 SZIE, ÉTK Almási Elemér Díja ▪ Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar év oktatója, 2011. ▪ 2009 Elismerő oklevél a Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karán végzett kiemelkedő oktatói munkáért ▪ 2009 Certop Kft Nívódíja az agrár felsőoktatás tankönyveinek kiadásáért „Az Élelmiszer-biztonság és – minőség I., II., III.” című könyvért ▪ 2008 Kiváló Magyar Agrár-szakkönyv és Felsőoktatási Tankönyv Nívódíja az „Élelmiszermikrobiológia című könyvért ▪ 1997 A Soros Alapítvány ösztöndíja PhD dolgozat megírására ▪ 1997 A Lánosz Kornél Szekfű Gyula Alapítvány kuratóriumának ösztöndíja
Oktatási tevékenység	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tárgyfelelős (magyar nyelvű tárgyak, db): 8 ▪ Tárgyfelelős (angol nyelvű tárgyak, db): 3 ▪ Eredményesen megvédett szakdolgozat témavezetése, társtémavezetése (db): 69 ▪ Eredményesen megvédett diplomamunka témavezetés, társtémavezetés (db): 59
Utánpótlás nevelés	<p>TDK témavezetés</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 OTDK dolgozat témavezetője, társtémavezetője (II. helyezés: 1 fő) ▪ 2 MÉTE TDK dolgozat témavezetője, társtémavezetője (I. helyezés: 1 fő) ▪ 22 Kari TDK dolgozat témavezetője, társtémavezetője (II. helyezés: 3 fő; III. helyezés 3 fő; Különdíj: 2 fő) <p>PhD témavezetés</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Témavezetésre bízott hallgatók száma: 7 fő (ebből társtémavezetés 6 fő) ▪ Fokozatot szerzett 1,5 fő ▪ Aktív hallgató 4 fő (társtémavezetéssel 3 fő)
Publikációs tevékenység	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saját közlemények száma: 219 ▪ Idézetek száma: 689 független idézetek száma: 627 függő idézetek száma: 62 ▪ Hirsch index: 14
Kutatási tevékenység	<p>Hazai/nemzetközi projekt vezető</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ OTKA F 03012 Mikrobiális kölcsönhatások prediktív modellezése (1999-2000) ▪ Marie Curie Individual Fellowship (QLK1-CT-2000-51126) Characterisation and manipulation of the microbial ecosystem in minimally processed fruit juices for improved quality and safety (2001) ▪ EFOP 3.6.3- VEKOP- 16-2017-0005 Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Karán dolgozó kiváló kutatást végző csoportok támogatása <p>Nemzetközi projekt érdemi résztvevője</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ IAEA Research Contract No 16243 Use of irradiation to provide wider selection of safe, nutritionally and organoleptically adequate foods for immuno-compromised patients (2010-2014) ▪ EU FP6- 007081, BE397/4242 Control and prevention of emerging and future pathogens at cellular and molecular level throughout the food chain (PathogenCombat) (2005-2009) ▪ EU FP6: STRP-504937-1BE391/4242 Multifunctional percolated nanostructured ceramics fabricated from hydroxylapatite. (PERCERAMICS) (2003-2006) ▪ IAEA 11619/RBF: Co-ordinated research programme: Improving the microbiological safety of some fresh pre-cut and pre-packaged chilled produce by low dose gamma irradiation (2001 – 2005), ▪ INCO-COPERNICUS CT 980901 Developing a rapid screening method for the assessment of the quality dry food ingredients using NIR spectroscopy (1999-2001) ▪ INCO-COPERNICUS CT 971000 PLANTCHEM Development and implementation of natural antimicrobial agents from plants for food preservation (1997-1999) ▪ EU FAIR-CT 97-3129 PREMIUM Predictive Microbiology of structured foods <p>Hazai projekt érdemi résztvevője</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ OTKA Biztonságos ivóvízellátó rendszerek (2020-2024) ▪ VKE-2017-00009 VKE-Sósóktűfruct A magyar zöldség-és gyümölcsstermesztés agro-ökológiai és biológiai erőforrásainak optimális kiaknázása technológiai, eredetvédelmi és piacfejlesztési eszközökkel (2017-2019) ▪ 2017-1.3.1-VKE-2017-00018 Automatizált gyártási utasításos, egyedileg azonosított sütőipari okos termék termelésfejlesztése (2017-2018) ▪ EFOP-3.6.3-VEKOP-16-2017-00005 Felsőoktatási hallgatók tudományos műhelyeinek és programjainak támogatása (2018) ▪ RET30/4230 Regionális Egyetemi Tudásközpont (2006-2009) ▪ A felsőoktatás minőségének javítása a kutatóegyetemmé váláson keresztül - TÁMOP - 4.2.1./B-09/1-KMR-2010-0005 programban Az élelmiszerminőség és biztonság kémiai és mikrobiológiai kihívásai (2010-2011) ▪ Tananyagfejlesztés és tartalomfejlesztés az élelmiszer-biztonsági és élelmiszerminősítő mesterképzésekhez kapcsolódóan" című TÁMOP-4.1.2-08/2/A/KMR-2009-0011 projekt ▪ NKFP-OM-4/0028/2002. Együtt Magyarország Élelmiszerbiztonságáért (2002-2005) ▪ OM-MKFP-00026/2002 Nehézfém mentesítés biomaszával (alvállalkozás) (2003-2004) ▪ OTKA T 032400 Mikroorganizmusok szubletális károsodása és következményei élelmiszerek tartósításánál (2000-2003) ▪ OTKA T 032715 Nagy hidrosztatikus nyomás egyedi vagy más stressztényezőkkel kombinált alkalmazásának mikrobiológiai és biokémiai hatásai élelmiszerekben (2000-2003) ▪ OTKA T 032814 Élelmiszerek minőségjellemzői és a "Kemoszenzor" (az elektronikus orr) jelvektora közötti összefüggések feltárása (2000-2003) ▪ F 71413.03.4 Kombinált kezelések hatásmechanizmusának vizsgálata Bacillus cereus T spórák esetén (1997-2000) ▪ OTKA T 023020 Penész biomasz kémiai, mikrobiológiai és fizikai jellemzői közötti összefüggések vizsgálata Hungaricum típusú termékeknél (1997-2000) ▪ OM FKFP 0056 Gyors minősítő rendszer kifejlesztése fűszerek mikológiai minőségének megállapítására NIR spektroszkópiával (1997-2000) ▪ OTKA T 024131 A mikrobaszaporodás új elveken nyugvó meghatározásának elméleti alapjai (1997-1999) ▪ MKM 13 Felsőoktatási Kutatási Pályázat "Élő és élettelen penészbiomassza meghatározási módszerek kidolgozása fűszerek minősítésére" (1997-1997)

<p>Kutatási tevékenység</p>	<p>Hazai projekt érdemi résztvevője</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ OTKA 71413.03.4 "Kombinált kezelések hatásmechanizmusának vizsgálata Bacillus cereus T spórák esetén" (1997-2000) ▪ OTKA T 021140 Baktériumok túlélésének predikciója modell és természetes anyagokban kezelés kombinációk függvényében (1996-1999)
<p>Hazai és külföldi tudományos és szakmai szervezeti tagság/megbízás</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ MTA-ÉTB Élelmiszer-mikrobiológiai és Élelmiszer-biztonsági Munkabizottság elnöke, 2018 - napjainkig ▪ MTA Élelmiszertudományi Tudományos Bizottság tagja, 2014-2018 ▪ MÉTE Mikrobiológiai, Higiéniai és Biotechnológiai Szakosztály titkára, 2011 - napjainkig ▪ Hungarian Association for Food Protection (HAFP), az IAFP (International Association for Food Protection) tagszervezete alelnöke, 2009 - napjainkig ▪ Az International Association of Food Protection nemzetközi szervezete tagja tagja, 2009 - napjainkig ▪ MÉTE Közművelődési és Oktatási Bizottság titkára, 2005 - 2015 ▪ MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottság Élelmiszer-mikrobiológiai Munkabizottság tagja, 1999 - napjainkig ▪ MTA VII Kémiai Tudományok Osztálya Élelmiszer-tudományi Bizottság Közttestület tagja, 1999 - napjainkig ▪ MÉTE Mikrobiológiai, Higiéniai és Biotechnológiai Szakosztályi választmány tagja, 1999 - napjainkig ▪ Magyar Mikrobiológiai Társaság tagja, 1996 - napjainkig ▪ MÉTE Mikrobiológiai, Higiéniai és Biotechnológiai Szakosztály tagja, 1995 - napjainkig
<p>Főbb hazai és nemzetközi tudományos szervezeti tevékenység</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2020, MTA, Élelmiszertudományi Tudományos Bizottság 2020. februári ülése, előadó ▪ 2019, Bentley Magyarország, „Élelmiszerbiztonság mesterfokon” II. szakmai konferencia, Budapest, előadó ▪ 2018, FoodConf 2018, SZIE ÉTK, Budapest, szervező, előadó ▪ 2018, MERCK Élelmiszeripari mikrobiológiai Szeminárium, Budapest, előadó ▪ 2014, MERCK Élelmiszeripari Szakmai konferencia, Budapest, előadó ▪ 2013, IAFP European Symposium On Food Safety, Budapest, szervező, előadó ▪ 2011, NetSci-2011 szatellit szimpóziuma (Network Science Applications to Food Security and Safety), Budapest, szervező ▪ 2004, The International ICFMH Symposium Foodmicro 2004, Portoroz, Slovenia, előadó ▪ 2003, International Congress of the Hungarian Society for Microbiology, Balatonfüred, előadó ▪ 2003, Lippay János – Ormos Imre – Vas Károly Tudományos Ülésszak, Budapest, szervező, előadó ▪ 2003, Transatlantic Quality and Safety of Food, Workshop, Ghent, előadó ▪ 2001, South-Bank University, School of applied science, Food & Nutrition Seminar Programme, London, előadó
<p>Egyetemi közéleti tevékenység tagság/megbízás</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2018-tól az Akkreditációs és Minőségügyi Bizottság tagja ▪ 2018-tól a Tanulmányi Ügyrendi és Kreditviteli Bizottság tagja ▪ 2013-tól a Minőségügyi Bizottság elnöke és az Egyetemi Minőségügyi Koordinációs Bizottság (EMKB) tagja ▪ 2009-től részvétel a Minőségügyi Bizottság munkájában ▪ 2008-tól a Kreditviteli és Tantárgy-akkreditációs Bizottság tagja ▪ 2008-tól Oktatási felelős a Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszéken
<p>Jelentősebb külföldi tanulmányutak</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2002 2,5 hetes tanulmányút CEEPUS ösztöndíjjal, Műszaki Egyetem, Pozsony ▪ 2001 február-2002 február, egy éves Marie Curie posztdoktori ösztöndíj, South Bank University, London ▪ RIKILT-DLO, Wageningen, Hollandia 1995, 1 hét ▪ RIKILT-DLO, Wageningen, Hollandia 1995, 6 hónap
<p>Szakmai tanfolyamok/képzések</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2010 Real-time PCR iskola, Budapest ▪ 2005 Current concepts in foodborne pathogens and rapid and automated methods in Food Microbiology” szimpózium és workshop, University of Wisconsin-River Falls, Wisconsin, USA ▪ 2003 tanfolyam (European Consortium for Continuing Education in Advanced Meat Science and Technology advanced course) „Eastmeat”, OHKI, Budapest ▪ 2001 Writing a research proposal for the EU (WRP050601); Introduction to PowerPoint; Introduction to statistical analysis; Writing HTML: Introduction; Familiarisation course in relation to Health and Safety at work; Academic writing (english course, 1 semester); English as a second language (english course, 1 semester) SBU, London ▪ 1999 egyhetes tanfolyam (VLG International Course) “Assuring the Microbiological Safety of Food”, Budapest
<p>Fontosabb szakértői tevékenység/_szerződéses kutatás/innováció</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ MicroSnap tesztek validálása, Bentley Magyarország, Kft. (2019) ▪ Coca-Cola HBC, Ásványvíz ipari probléma megoldása (2017 és 2019) ▪ Resysten Titánium dioxid bevonat antimikrobás tulajdonságának vizsgálata (2016-2018) ▪ Naszálytej, Tejek mikrobiológiai vizsgálata (2013) ▪ Alveola Kft Kozmetikum tartósítószer hatékonyságának mikrobiológiai vizsgálata (2012) ▪ Naszálytej, ESL tejek eltarthatósági vizsgálata (2008) ▪ SPAR Magyarország Kft.-vel kötött K+F projekt Rövid eltarthatósági idejű termékek mikrobiológiai biztonságának növelése (2007) ▪ KPKI Kft.-vel kötött K+F szerződés Romlást okozó hőtűrő baktériumok hőtűrési jellemzőinek és fertőtlenítőszerrel szembeni rezisztenciájának vizsgálata 2010. ▪ Persped Innovációs Pályázat Mikroorganizmus tenyészetek ipari szintű előállításához minőségbiztosítási rendszer kidolgozása (2008-2009) ▪ SPAR Innovációs pályázat Hűtött termékek felmelegedésének vizsgálata – fagyasztott pékáruk (2008) ▪ NCH Hungary Kft. Hatékony tisztítás-fertőtlenítés az élelmiszerforgalmazásban (2005) ▪ SPAR Innovációs pályázat A SPAR áruházlánc Jó Higiéniai Gyakorlatának (GHP) továbbfejlesztése és megvalósításának elősegítésére (2005) valamint a jó higiénés gyakorlat biztonságos megvalósítását segítő gyors vizsgálati módszerek kialakítása (2004)
<p>Egyéni készségek és kompetenciák</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Számítógép használat (MS Office (Word, Excel, PowerPoint), SigmaPlot ▪ B kategóriás jogosítvány