



# LÊ THANH NGÂN

## NHÂN VIÊN QA/QC

### MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

Là một kỹ sư thực phẩm trẻ vừa tốt nghiệp, em khao khát ứng tuyển vị trí QA/QC để cống hiến và học hỏi. Em trân trọng cơ hội cọ xát với quy trình thực tế. Về lâu dài, em cam kết nỗ lực học hỏi để trở thành một nhân sự nòng cốt, đóng góp vào mục tiêu chất lượng bền vững của quý công ty.

### LIÊN HỆ

- +84 901 342 522
- thanhngan6403@gmail.com
- 06 - 04 - 2003
- Đường Dương Bá Trạc, Phường Chánh Hưng, TP.HCM

### KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

#### Nhân viên bán hàng | 10/2021 - 03/2025

Chuỗi cửa hàng tiện lợi GS25

- Kiểm soát chất lượng & ATVSTP:** Trực tiếp giám sát hạn sử dụng (FEFO/FIFO), nhiệt độ bảo quản và điều kiện vệ sinh quầy kệ theo tiêu chuẩn chuỗi thực phẩm.
- Quản lý hàng hóa & Hồ sơ:** Thực hiện kiểm tra cảm quan khi nhập hàng, duy trì hồ sơ lưu trữ và xử lý phản hồi khách hàng về chất lượng sản phẩm.
- Xử lý khiếu nại:** Tiếp nhận phản hồi, giải quyết vấn đề chất lượng sản phẩm và nắm bắt nhu cầu khách hàng.

#### Thực tập sinh QC | 2025

Satra Phạm Hùng

- Giám sát & Kiểm tra:** Trực tiếp đánh giá cảm quan, phân tích hóa lý và giám sát quy trình tiếp nhận, bảo quản rau củ quả tươi theo tiêu chuẩn ATVSTP.
- Cải tiến chất lượng:** Theo dõi quy trình phân phối và đề xuất các giải pháp kỹ thuật nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm.

#### Nhân viên Tiếp nhận và Điều phối chỉ định | 07/2025 - 12/2025

Phòng khám Đa khoa Quốc tế Việt Healthcare

- Điều phối & Nhận liệu:** Tiếp nhận hồ sơ/ chỉ định, nhập dữ liệu và điều phối các chỉ định của bác sĩ lên hệ thống đảm bảo đúng quy trình và chính xác tuyệt đối.
- Kỹ năng tỉ mỉ:** Rèn luyện sự cẩn thận khi đối soát các danh mục chỉ định và giải đáp thắc mắc của khách hàng một cách chuyên nghiệp.

### GIẢI THƯỞNG VÀ CHỨNG NHẬN

Luận văn Tốt nghiệp: "Nghiên cứu và Phát triển sản phẩm xúc xích" (2025)

Điểm số: 9.6/10

#### Vòng Bán kết - Cuộc thi Food Innovation and Development (FID 2024)

Chủ đề: "Tương lai ngành thực phẩm"

#### Giải Nhì - Cuộc thi "Bao bì ấn tượng" (STU)

#### Giải Ba – Cuộc thi Phát triển sản phẩm mới (STU)

#### Giải Khuyến khích – Cuộc thi Nghiên cứu Khoa học (Cấp trường STU)

### HỌC VẤN

#### Đại học Công Nghệ Sài Gòn | 2021-2025

Kỹ Sư Công Nghệ Thực Phẩm

- GPA 3.0/4.0

### KỸ NĂNG

- Phân tích vi sinh, hóa lý; đánh giá cảm quan; sử dụng thiết bị phòng thí nghiệm.
- Giám sát ATVSTP; quản lý chất lượng bảo quản; đọc hiểu tiêu chuẩn quốc tế (Tiếng Anh).
- Tham gia nghiên cứu & phát triển sản phẩm mới (R&D).
- Thành thạo MS Office (Word, Excel, PowerPoint) và phần mềm chuyên ngành.
- Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và giải quyết vấn đề.