



NGUYỄN THỊ
KIM XUYẾN

Liên hệ

- 0986398445
- xuyen02092001@gmail.com
- Tân Phú, Hồ Chí Minh

Kỹ năng

- Quản lý thời gian
- Tổ chức sắp xếp công việc
- MS Word, Excel, PPT, Visio
- Capcut, Canva
- Đọc hiểu tài liệu tiếng Anh

Học vấn

- Kỹ sư Công nghệ thực phẩm
- Đại học Công Thương TP.HCM - HUIT
- Tốt nghiệp loại Giỏi.
 - Nhận học bổng Khuyến khích học tập của trường trong quá trình học tập.
 - TOEIC 450+
 - Chứng chỉ tin học văn phòng
 - Chứng chỉ BRCGS-FOOD SAFETY (Issue 9)

Mục tiêu nghề nghiệp

Là sinh viên đã tốt nghiệp và tích lũy kinh nghiệm trong lĩnh vực thực phẩm với niềm yêu thích mảng F&B, cùng tinh thần tích cực học hỏi kiến thức mới, tôi luôn cố gắng hoàn thành tốt các công việc được giao. Tôi mong muốn tìm một công việc và môi trường làm việc chuyên nghiệp để có cơ hội phát triển bản thân, làm việc và tạo ra giá trị cùng công ty.

Kinh nghiệm làm việc

Quản lý chất lượng - QC 05/2024 - 05/2025
Công ty TNHH B'laofood

- Giám sát tuân thủ quy trình, quy định tại khu vực sản xuất như: BHLĐ, CCDC, thiết bị,... theo tiêu chuẩn HACCP, GMP, SSOP, 5S.
- Kiểm tra, giám sát chất lượng sản phẩm trong các công đoạn phân công theo tiêu chuẩn kiểm tra, đảm bảo sản phẩm đạt tiêu chuẩn theo từng đơn hàng đông lạnh IQF trái cây.
- Thực hiện lấy mẫu, lưu mẫu công đoạn định kỳ theo tần suất.
- Kiểm tra bao bì, nhãn mác phù hợp tiêu chuẩn đơn hàng trong quá trình đóng gói đến khi nhập kho.
- Phối hợp với bộ phận sản xuất xử lý khi phát hiện có sự cố.
- Ghi nhận và báo cáo kết quả công việc định kỳ cho trưởng nhóm.
- Thực hiện các công việc khác theo sự phân công của quản lý:
 - Hỗ trợ chuẩn bị hồ sơ và đánh giá tình trạng nhà xưởng trong các đợt đánh giá chứng nhận BRC, Halal, HACCP,...
 - Giám sát thí nghiệm cải tiến quy trình trên chuyên, sản xuất sản phẩm mới.

Thực tập sinh R&D 01/2024 - 04/2024
Công ty cổ phần Sài Gòn Foods

- Tham gia nghiên cứu và phát triển công thức cháo tươi chay từ các nguyên liệu rau củ tự nhiên. Ghi nhận và tổng hợp kết quả thử nghiệm sản phẩm, đề xuất quy trình sản xuất, cải tiến về công thức, bao bì.
- Hỗ trợ các nhóm dự án làm mẫu, tổ chức các buổi thử mẫu nội bộ.

Thực tập sinh thời vụ trung thu 08/2023
Aeon Mall Tân Phú Celadon

- Tham gia tìm hiểu quy trình sản xuất bánh trung thu:
- Sơ chế nguyên liệu, tạo hình bánh
 - Đóng gói thành phẩm

Hoạt động trải nghiệm

Thành viên ban Nhà máy CLB sinh viên 06/2022 - 06/2023
CLB Khoa học & Công nghệ thực phẩm - HUIT

Tổ chức dẫn đoàn sinh viên đến tham quan các nhà máy sản xuất thực phẩm Acecook, Yakult, Kewpie, Satori.

Sinh viên NCKH HUIT 2021 - 2022 08/2022 - 12/2022

Nghiên cứu ứng dụng khí CO₂ kìm hãm sự sinh trưởng, phát triển và sinh độc tố gây ung thư aflatoxin B1 và fumonisin B1 của *Aspergillus flavus* và *Fusarium proliferatum* trong bảo quản lúa.

Khóa học bếp bánh Á - Âu cơ bản 05/2020 - 07/2020

Tìm hiểu lý thuyết và thực hành cơ bản về một số dòng bánh Á - Âu.