Nguyễn Văn Trúc

Ngày sinh 03/01/2000

Giới tính Nam

Điện thoại 0932938308

Email Trucvan030100@gmail.com

Địa chỉ 12A đường số 42, Linh Đông, Thủ Đức



MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

Nâng cao kĩ năng và kiến thức chuyên môn về ngành thực phẩm và mảng quản lý chất lượng , tìm tòi sáng tạo ra những sản phẩm có ích và chất lượng đến tay người tiêu dùng. Tìm kiếm những cơ hội phát triển bản thân trong công việc

HQC VÁN

8/2018 - 09/2022

Đại học Sư Phạm Kĩ Thuật TP HCM

Công nghệ kỹ thuật hoá thực phẩm

- Tốt nghiệp loại Khá, điểm trung bình tích luỹ:7.04
- Đồ án Tốt nghiệp: Sàn lọc hoạt tính sinh học của phụ phẩm bã tinh dầu và ứng dụng bã tinh dầu vào quá trình ức chế enzyme Tyrosinase trong bảo quản tôm thẻ chân trắng
- Score:9.0
- Được đào tạo huấn luyện và cấp chứng chỉ bởi DU & LAW ACADEMY : Nhận Thức và kiến thức thực hành hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000:2018/ FSSC 22000 Ver.5.1 & HACCP 2020

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

11/2024 - 5/2025

Kyokuyou Vina Food Việt Nam

QC/QA giám sát quy trình

- Tiếp nhận kiễm soát nguyên liệu đầu vào (Cua, cá nguyên liệu, bao bì, phụ gia, tem nhãn,...)
- Lên kế hoạch và chuẩn bị lấy mẫu nguyên liệu đầu vào
- Giám sát và đảm bảo quy trình sản xuất, phối hợp với sản xuất quản lí hướng dẫn đào tạo nhân công gia công.
- Nhận kế hoạch sản xuất từ phòng kinh doanh và bộ phận sản xuất để lên kế hoạch kiểm tra nguyên liệu, bao bì, phụ gia trước khi vào sản xuất.
- Thực hiện kiễm soát và cập nhật quy trình vệ sinh GMP, SSOP và duy trì đảm bảo chất lượng nhà máy theo tiêu chuẩn BRC.
- Ghi chép và truy suất hồ sơ khi có sự cố xảy ra
- Nhận thông tin thay đổi sản phẩm từ khách hàng, đánh giá sự thay đổi có ảnh hưởng đến chất lượng không và sự thuận tiện cho quá trình thao tác công nhân --> tiến hành update và sữa đổi quy trình
- Đánh giá rủi ro, giải quyết sự cố phân lập hàng hoá khi có vấn đề phát sinh ảnh hưởng đến quá trình sản xuất và sản phẩm.
- Lấy mẫu vi sinh thành phẩm
- Kiểm thành phẩm trước khi nhập kho (khối lượng gross, net, tỉ lệ thành phần, tỉ lệ mạ băng, thông tin bao bì, độ ghép mối hàn, kiểm đếm số lượng, cảm

- quan thành phẩm,...)
- Kiểm tra tình trang máy móc thiết bị trước khi bắt đầu và kết thúc sản xuất.
- Kiểm tra tình trạng cont nguyên liệu và tham gia hỗ trợ kiểm tra chất lượng trước khi xuất cont thành phẩm

05/2024 - 11/2024

Cholimex

QC Technician

Mô tả công việc:

Kiễm soát quá trình sản xuất các mặt hàng sản phẩm theo tiêu chuẩn khách hàng

Hỗ trợ sản xuất quản lí con người và quản lí quá trình sản xuất

Tính toán định mức hao hụt quá trình sản xuất

Đảm bảo hồ sơ quá trình sản xuất

Kiễm soát các điểm PRP và CCP

Đánh giá thao tác thực hiện quá trình vệ sinh theo SSOP

Đánh giá mối nguy ảnh hưởng đến chất lượng sản --> kịp thơi khác phục --> giảm mối nguy đến hàng hoá

03/2023 - 4/2024

Kido food

QA line

- Kiễm soát quá trình sản xuất tuân thủ theo hệ thống quản lý chất lượng :
 GMP, SSOP
- Theo dõi lấy mẫu kiểm tra : Vi sinh , hoá lí, cảm quan, đối chứng
- Kiễm soát mối nguy, duy trì điểm kiểm soát tới hạn tại mỗi công đoạn sản xuất
- Đánh giá và thu thập thông tin sự cố, phân loại cấp độ sự cố và đề xuất biện pháp khắc phục cho sự cố (tiến hành làm bảng Non- conformance report thông báo cho các phòng ban và bộ phận liên quan) hạn chế thấp nhất ảnh hưởng của sự cố đến sản phẩm.

09/2022 - 3/2023

Rich's product Viêt Nam

QA online

- Kiễm soát quá trình sản xuất tuân thủ theo hệ thống quản lý chất lượng : GMP. SSOP
- Theo dõi lấy mẫu kiểm tra : Vi sinh , hoá lí, cảm quan, đối chứng
- Kiễm soát mối nguy, duy trì điểm kiểm soát tới hạn tại mỗi công đoạn sản
 vuất
- Đánh giá và thu thập thông tin sự cố, phân loại cấp độ sự cố và đề xuất biện pháp khắc phục cho sự cố (tiến hành làm bảng Non- conformance report thông báo cho các phòng ban và bộ phận liên quan) hạn chế thấp nhất ảnh hưởng của sự cố đến sản phẩm.
- Test mẫu theo spec của từng loại sản phẩm --> tổng hợp kết quả (Vi sinh, hoá lí, cảm quan)--> Tiến hành realese hàng
- Nhân thông tin phản hồi khách hàng, truy suất mẫu đối chứng, kiểm tra mẫu đối chứng theo quy trình, làm báo cáo và phản hồi về khách hàng về sản phẩm khiếu nại

CHỨNG CHỈ

04/11/2022 Bằng tốt nghiệp đại học chuyên ngành Công nghệ thực phẩm
20/02/2023 Nhận Thức và kiến thức thực hành hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo
ISO 22000:2018/ FSSC 22000 Ver.5.1 & HACCP 2020

CÁC KỸ NĂNG

Tin học văn phòng	- Sử dụng thành thạo các công cụ Word, Excel, Power Point
Tiếng Anh	 Đọc hiểu tài liệu văn bản anh văn chuyên ngành phục vụ cho công việc và nghiên cứu

SỞ THÍCH

• Đọc sách, nghe nhạc, xem phim, chạy bộ, nghiên cứu về những lĩnh vực mới

© topcv.vn