

# GIỚI THIỆU BẢN THÂN

## THÔNG TIN CÁ NHÂN

Họ và tên: TRẦN THỊ TUYẾT NHUNG

Giới tính: Nữ

Ngày sinh: 26/09/1992

Dân tộc: Kinh

Tình trạng hôn nhân: Đã kết hôn

Quê quán: Phú Hòa – Phú Yên

Địa chỉ tạm trú: Biên Hòa – Đồng Nai

SĐT liên hệ: 0344664292

Email: [tuyetnhungbk10@gmail.com](mailto:tuyetnhungbk10@gmail.com)



## TRÌNH ĐỘ / HỌC VẤN

Từ 2010 - 2015

Trường Đại Học Bách Khoa –

Đại học Đà Nẵng Khoa : Hoá

Chuyên ngành: Công nghệ hoá thực phẩm

Năm tốt nghiệp : 6/2015

Tốt nghiệp loại : **Giỏi**

Đề tài tốt nghiệp : “Phân lập và tuyển chọn chủng nấm men từ một số loại quả và ứng dụng để lên men rượu từ quả điều (*Anacardium occidentale* L.)”

## MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

- Với những kiến thức và kỹ năng tích lũy trong quá trình học tập, làm việc tôi muốn trở thành một kỹ sư hoá thực phẩm gắn bó lâu dài với công ty
- Trong những năm tới và lâu dài tôi muốn làm việc trong một môi trường chuyên nghiệp nơi mà tôi có thể làm với nỗ lực rất lớn và đóng góp cho sự phát triển của quý công ty đồng thời tôi cũng có ước muốn thăng tiến trong công ty.

## PHẨM CHẤT CÁ NHÂN

- **Tính cách:** Là người sống có nguyên tắc và có tinh thần cầu tiến trong công việc. Ý thức trách nhiệm, cẩn thận và tỉ mỉ trong công việc là điểm mạnh lớn nhất của

tôi.

## KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

Từ 02/2018 đến nay: Kỹ sư công nghệ tại công ty Cổ phần công nghệ Vĩnh Thọ.

+ Lên dây chuyền công nghệ cho một quy trình sản xuất 1 sản phẩm thực phẩm, từ đó lên bản vẽ P&ID. Tiếp xúc thực tế nhiều với ác nhà máy sản xuất thực phẩm.

+ Tính toán các quá trình truyền nhiệt, truyền chất.

+ Tham gia tìm hiểu nguyên lí hoạt động các thiết bị có trong nhà máy thực phẩm

=> Tính toán các thông số cần thiết để thiết kế chế tạo.

+ Lên scope chi tiết cho một quy trình sản xuất để báo giá.

Từ 02/2016 đến 01/2018: Làm nhân viên R&D tại công ty TNHH Thực phẩm thương mại Đại Phát.

+ Kinh nghiệm nghiên cứu các dòng sản phẩm đông lạnh xuất khẩu: khoai tây.

+ Kinh nghiệm về dòng sản phẩm thức ăn nhanh: đặc biệt là nguyên liệu từ thịt gà, heo.

+ Các sản phẩm đông lạnh về chả cá, thịt, hải sản.

+ Kinh nghiệm về dòng sản phẩm bánh nướng: Bánh trung thu, bánh mì, bông lan, bánh dừa,...

+ Kinh nghiệm vận hành sử dụng các loại máy móc trong nhà máy: máy cán bột, dàn chiên chân không, chảo hơi, máy cắt, máy bào, lò nướng, nồi hấp, máy trộn, ....

Từ 9/2015 đến 2/2016: Làm QC tại công ty TNHH CNTP Liwayway Sài Gòn – Khu công nghiệp Visip 1, Thuận An, Bình Dương.

6/2015: Tham gia bảo vệ đề tài tốt nghiệp và báo cáo nghiên cứu khoa học tại hội nghị sinh viên viên nghiên cứu khoa học Trường Đại Học Bách Khoa – Đại Học Đà Nẵng 2014 – 2015 “Phân lập và tuyển chọn chủng nấm men từ một số loại quả và ứng dụng để lên men rượu từ quả điều (*Anacardium occidentale* L.)”

- Tìm hiểu rõ các loại môi trường nuôi cấy vi sinh vật đặc biệt là nấm men, quá trình lên men và các yếu tố ảnh hưởng.

- Nắm rõ các thao tác tại phòng thí nghiệm: Phân lập nuôi cấy vi sinh vật nấm men, tuyển chọn được chủng nấm men có hoạt tính lên men mạnh, các thí nghiệm hoá lí và hoá sinh để xác định thành phần hoá học (độ ẩm, đường khử, đường tổng, tanin, acid, v.v.).

- Biết cách sử dụng và vận hành một số thiết bị tại phòng thí nghiệm như: tủ sấy, bể điều nhiệt, nồi hấp vô trùng, kính hiển vi, bộ chưng cất, tủ ẩm, máy lắc, lọc chân không, v.v.

- Nghiên cứu phân lập được chủng nấm men có hoạt tính mạnh và cho ra sản phẩm rượu vang điều hoàn thiện với độ cồn cao.

11/2014: Thực tập tốt nghiệp tại nhà máy bột mì Việt Ý.

- Tìm hiểu quy trình và công nghệ sản xuất bột mì tại nhà máy.

- Tìm hiểu nguyên tắc hoạt động của các thiết bị chính trong nhà máy và cách bố

trí các thiết bị trong nhà xưởng, hệ thống quản lý chất lượng tại nhà máy. Đọc được bản vẽ mặt bằng thiết bị trong nhà máy.

- Viết báo cáo

3/2014: Thực tập tại công ty sữa đậu nành Việt Nam – Vinasoy tại Quảng Ngãi.

- Tìm hiểu quy trình công nghệ sản xuất sữa đậu nành vinasoy.
- Tìm hiểu nguyên tắc hoạt động các thiết bị trong nhà máy, vấn đề xây dựng và sử dụng hệ thống quản lý chất lượng tại nhà máy.
- Viết báo cáo.

Năm 2013: Thực tập tại nhà máy Đường Phở Phong – Quảng Ngãi

- Tìm hiểu về quy trình và công nghệ sản xuất đường cát trắng
- Tìm hiểu nguyên tắc hoạt động của các thiết bị.
- Viết báo cáo

## **CÁC KỸ NĂNG THEN CHỐT**

### **Kỹ năng chuyên ngành**

- Biết cách xây dựng để làm sản phẩm, tính tiêu hao nguyên vật liệu, xây dựng công thức, lập tiêu chuẩn nguyên liệu, tiêu chuẩn thành phẩm, tính thành phần dinh dưỡng, thành phần rút gọn, làm spec cho sản phẩm, làm tem cho sản phẩm.
- Đọc hiểu các tiêu chuẩn kỹ thuật, quy trình công nghệ, đọc được bản vẽ kỹ thuật.
- Đọc và thiết kế được bản vẽ P&ID.
- Hiểu biết, nắm vững nguyên lý công nghệ hoá thực phẩm, có khả năng đọc hiểu các tài liệu tiếng anh chuyên ngành.
- Có kỹ năng truyền đạt, hướng dẫn.
- Kiểm tra, đánh giá chất lượng, định mức tiêu hao
- Khả năng lãnh đạo, phân công công việc, làm việc độc lập, chịu được áp lực cao.
- Có khả năng lên tiến độ, triển khai tiến độ công việc
- Có kỹ năng làm việc tại phòng thí nghiệm, biết cách bố trí thời gian và xây dựng quy trình của một thí nghiệm.
- Tính toán được các quá trình truyền nhiệt và truyền

chất.

### **Kỹ năng làm việc với máy vi tính**

- Sử dụng thành thạo Microsoft Office : Microsoft Word, Microsoft Power Point, Microsoft Excel. Trình độ giỏi, đã có bằng kỹ thuật viên tin học.
- Biết sử dụng Autocad và sử dụng thành thạo Autocad 2D.
- Có khả năng sử dụng hiệu quả Internet, Email trong việc tìm kiếm và khai thác thông tin
- Có khả năng tìm kiếm và sử dụng hiệu quả tài liệu trên mạng Internet

### **Kỹ năng mềm**

- Làm việc nhóm tốt
- Khả năng thuyết trình tốt
- Siêng năng, cần cù, tư duy và sáng tạo trong công việc

**Tôi xin cam đoan những thông tin trên là hoàn toàn xác thực.**

Đồng nai, ngày 05  
tháng 05 năm 2019

**Người  
viết**

Trần Thị Tuyết  
Nhưng



