



NGÔ CHÍ LINH



NHÂN VIÊN QC - KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG

THÔNG TIN LIÊN LẠC

09/10/2000

0522 965 808

Clinh7780@gmail.com

Tân Tạo, Bình Tân,
Thành Phố Hồ Chí Minh

HỌC VẤN

Thời gian đào tạo |

Năm 2023 -Hiện tại

Trường học | Cao đẳng

Lương Thực Thực Phẩm

(Phân Hiệu TP.Hồ Chí Minh)

Chuyên ngành | Công nghệ
thực phẩm

Xếp loại | Đang chờ cấp
bằng

Thời gian đào tạo |

Năm 2019 - Năm 2021

Trường học | Cao đẳng

Nông nghiệp Nam Bộ

(Phân hiệu TP.Hồ Chí Minh)

Chuyên ngành | Kỹ Thuật Chế
Biến - Bảo quản thực phẩm

(Hệ Trung Cấp)

Xếp loại | Khá



MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

Ứng viên đã hoàn thành chương trình Cao đẳng ngành Công nghệ Thực phẩm, được trang bị kiến thức nền tảng vững chắc về An toàn Vệ sinh Thực phẩm và các tiêu chuẩn kiểm soát chất lượng (QC).

- Có 06 tháng kinh nghiệm thực tập trực tiếp trong môi trường sản xuất của công ty Nhật Bản, cùng với kinh nghiệm thực tế về kiểm tra sản phẩm và quy trình làm việc.
- Mong muốn áp dụng tinh thần trách nhiệm, kỷ luật cao và kinh nghiệm thực tiễn để đảm bảo chất lượng đầu ra của sản phẩm, duy trì quy trình kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt tại Quý Công ty.



KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

NHÂN VIÊN THỰC TẬP

CÔNG TY TNHH SAGAMI FRESH NHẬT BẢN

THÁNG 03/2025

THÁNG 09/2025

Mô tả công việc:

Công việc:

- ✓ Giám sát các công đoạn sản xuất, nắm rõ các điểm kiểm soát chất lượng trọng yếu (CCP).
- ✓ Kiểm soát chất lượng nguyên liệu, quy trình sản xuất và sản phẩm hoàn thiện.
- ✓ Hỗ trợ lấy mẫu, phân tích chỉ tiêu theo tiêu chuẩn nội bộ.
- ✓ Lập báo cáo kiểm tra hàng ngày, đảm bảo tính chính xác và kịp thời.

Kết quả đạt được:

- ✓ Hoàn thành xuất sắc khóa thực tập tại doanh nghiệp Nhật Bản.
- ✓ Được đánh giá tối đa (10/10) bởi quản lý trực tiếp và đơn vị tiếp nhận.
- ✓ Được ghi nhận về tinh thần học hỏi, chủ động và khả năng tiếp thu nhanh trong công việc.

Kinh nghiệm đạt được:

- ✓ Hiểu rõ quy trình và điểm kiểm soát chất lượng (CCP).
- ✓ Nâng cao kỹ năng kiểm tra, giám sát báo cáo chất lượng.
- ✓ Rèn luyện tác phong kỷ luật và tinh thần trách nhiệm cao.



KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

NHÂN VIÊN KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG - QC - CTY TNHH TM DV BIỂN PHƯƠNG

THÁNG 11/2025 - THÁNG 03/2026

- Mô tả công việc:**
- Kiểm soát đầu vào:** Kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu đầu vào (rau củ, nấm, đậu nành, gia vị...) để đảm bảo độ tươi ngon và đạt tiêu chuẩn sản xuất thực phẩm chay.
- Giám sát sản xuất:** Theo dõi chặt chẽ các công đoạn trên dây chuyền chế biến và đóng gói, đảm bảo tuân thủ nghiêm ngặt quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm và công thức sản phẩm.
- Kiểm tra thành phẩm:** Lấy mẫu đánh giá chất lượng thành phẩm (màu sắc, mùi vị, kết cấu, quy cách đóng gói) trước khi lưu kho và xuất xưởng.
- Xử lý sự cố:** Phát hiện, báo cáo kịp thời các sản phẩm lỗi hoặc không đạt chuẩn; phối hợp với bộ phận sản xuất để tìm ra nguyên nhân và khắc phục.
- Báo cáo & Lưu trữ:** Lập báo cáo chất lượng (QC Report) theo ca/ngày và duy trì hồ sơ kiểm định chất lượng minh bạch, chính xác.



KỸ NĂNG NGHỀ NGHIỆP

KỸ NĂNG MỀM

- Kỹ năng giao tiếp và truyền đạt.
- Kỹ năng lắng nghe và thấu hiểu.
- Kỹ năng làm việc nhóm.
- Kỹ năng giải quyết vấn đề và khả năng làm việc dưới áp lực.
- Kỹ năng kỷ luật bản thân và trách nhiệm cá nhân cao.

KỸ NĂNG CHUYÊN NGÀNH

Tin học văn phòng

Sử dụng cơ bản Word và Excel để nhập liệu và lập báo cáo đơn giản.

Kiểm soát chất lượng (QC)

Nắm vững các quy trình kiểm tra cơ bản, hiểu biết về HACCP và ISO (kiến thức học thuật).



THÀNH TÍCH

Giải thưởng "Thanh niên sống đẹp, sống có ích" do Thành đoàn Thành phố Hồ Chí Minh trao tặng.

NĂM 2021

Bằng khen/giấy chứng nhận cho những đóng góp tích cực với vai trò Tình nguyện viên chống dịch COVID-19.

NĂM 2022