



HỒ KHÁNH DUY
01/01/2000

THÔNG TIN CÁ NHÂN

-  704/4, 3/2, Ninh Kiều, Thành Phố Cần Thơ
-  +84 823047460
-  hokhanhduy1504@gmail.com

Kỹ sư Công nghệ thực phẩm, tìm kiếm vị trí: Vận hành scada, R&D, QA/QC hoặc quản lý sản xuất tại các công ty sản xuất thực phẩm, đồ uống hoặc chuỗi cung ứng thực phẩm.
Đóng góp vào sự phát triển bền vững của doanh nghiệp bằng kinh nghiệm và kỹ năng của bản thân.

HỌC VẤN

Công nghệ thực phẩm | 2018-2022
Trường Đại học Cần Thơ

- Tốt nghiệp loại Khá

- Trường Đại học Cần Thơ
- Kiến thức về an toàn thực phẩm: Hiểu biết về các tiêu chuẩn và quy định như HACCP, ISO 22000,
 - Quy trình sản xuất thực phẩm: Kiến thức sâu về quy trình chế biến, đóng gói và bảo quản thực phẩm.
 - Hiểu rõ các tiêu chuẩn liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm, quy định ghi nhãn, và các quy định pháp luật trong lĩnh vực thực phẩm.

KỸ NĂNG MỀM

- Đảm bảo hoàn thành công việc theo đúng thời hạn
- Kĩ năng giao tiếp tốt, biết lắng nghe.
- Sẵn sàng tiếp cận và cập nhật kiến thức, công nghệ mới.

KINH NGHIỆM VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO LIÊN QUAN

Thực tập quy trình và công nghệ tại Công ty cổ phần Bia SÀI GÒN - KIẾN GIANG
Tháng 6/2020

- Học tập và tìm hiểu quy trình sản xuất và công nghệ sản xuất bia của nhà máy từ giai đoạn nguyên liệu đến thành phẩm đóng gói.

Nhân viên vận hành máy Nấu tại Cty TNHH MTV Masan Brewery HG
Tháng 7/2022 đến Tháng 2/2025

- Hiểu biết về quy trình sản xuất bia: Kiến thức vững chắc về các bước sản xuất bia từ lựa chọn nguyên liệu, nghiền mạch nha, nấu đường.
- Đảm bảo chất lượng bia theo các tiêu chuẩn đã đề ra.
- Nắm rõ các quy định pháp luật về thực phẩm và đồ uống, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

Nhân viên vận hành scada line Wakup 247 tại công ty TNHH MTV Masan HG
Tháng 6/2024 đến Tháng 2/2025

- Tiếp nhận nguyên liệu và phụ gia đầu vào.
- Vận hành hệ thống hòa đường Simple syrups.
- Vận hành hệ thống phối trộn nguyên liệu.
- Vận hành hệ thống pha hương.
- Vận hành hệ thống CIP và tiệt trùng hệ thống.
- Lập báo cáo nguyên liệu