LCĐ KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
CLB KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Số: 20/TB-CLBKHCNTP

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 4 năm 2019

KẾ HOẠCH TỔ CHỨC HỘI THẢO
KỸ NĂNG CHINH PHỤC NHÀ TUYỂN DỤNG
Tháng 4/2019

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Hỗ trợ sinh viên có nhận thức đúng đắn và chuẩn bị sẵn sàng các kỹ năng phù hợp khi hoàn thiện hồ sơ và phỏng vấn xin việc.
- Tạo cơ hội cho hội viên CLB cũng như sinh viên trong khoa gặp gỡ, học hỏi, rèn luyện kỹ năng với các nhà tuyển dụng đến từ nhiều doanh nghiệp uy tín trong lĩnh vực thực phẩm.
- Phát huy tinh thần "học tập chủ động, làm việc sáng tạo" nhằm định hướng phát triển nghề nghiệp trong tương lai.

2. Yêu cầu:

- Đảm bảo chương trình diễn ra đúng kế hoạch, đạt chất lượng tốt, đáp ứng nhu cầu của sinh viên đăng ký tham gia.
- Thu hút đông đảo sinh viên tham gia sôi nổi, bổ ích, an toàn.

II. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình Hội thảo được tổ chức gồm 3 phần nội dung chính:

Phần 1 – Trải nghiệm một buổi phỏng vấn xin việc

BTC chọn 3 bạn sinh viên năm 4 tham gia phỏng vấn giả định ngay trên sân khấu cho 3 vị trí ứng tuyển gồm:

- Chuyên viên Kiểm tra chất lượng sản phẩm và Chuyên viên Phòng thí nghiệm (Lab technican)
- Chuyên viên Nghiên cứu và Phát triển sản phẩm (RD executive)
- Chuyên viên tiêu chuẩn/luật định (Regulation/Specification executive)

Phần 2 – Chia sẻ kinh nghiệm và kỹ năng nghề nghiệp

- Những vị trí công việc mà một sinh viên ngành Công nghệ thực phẩm có thể ứng tuyển sau khi tốt nghiệp.
- Những kinh nghiệm và kỹ năng cần thiết khi ứng tuyển vị trí chuyên viên Kiểm tra chất lượng sản phẩm và Chuyên viên Phòng thí nghiệm.
- Những kinh nghiệm và kỹ năng cần thiết khi ứng tuyển vị trí chuyên viên Nghiên cứu và phát triển sản phẩm.
- Những kinh nghiệm và kỹ năng cần thiết khi ứng tuyển vị trí chuyên viên Tiêu chuẩn/Luật định.

– Kinh nghiệm viết hồ sơ và những chuẩn bị cần thiết cho buổi phỏng vấn.

Phần 3 – Trao đổi và giải đáp thắc mắc

III. THÔNG TIN DIỄN GIẢ

Anh LÂM NGUYỄN DUY ANH
R&D supervisor – Sensory/Specification/ System/Shelf life
(Masan consumer)

Duy Anh hiện đang là giám sát phát triển sản phẩm tại công ty hàng tiêu dùng Masan. Công việc phụ trách bao gồm 3 mảng chính là đánh giá cảm quan, tiêu chuẩn/hệ thống và nghiên cứu shelf-life của sản phẩm.

Duy Anh phụ trách việc áp dụng các phương pháp đánh giá cảm quan vào quá trình hình thành ý tưởng, kiểm soát chất lượng và phát triển sản phẩm mới; xây dựng và duy trì hệ thống liên quan đến các hoạt động của R&D; thực hiện các nghiên cứu về shelf-life và độ ổn định của tất cả các sản phẩm thuộc các ngành hàng như cà phê, nước giải khát, gia vị, mì ăn liền...

Thông tin về Duy Anh có thể truy cập tại:

https://www.linkedin.com/in/anhlam23/ hoặc liên hệ qua email anhlnd@msc.masangroup.com

Chị NGUYỄN THỊ KIM LINH
Trưởng phòng phát triển sản phẩm tại công ty TNHH Chế biến gia vị Nedspice Việt Nam

Kim Linh hiện là Trưởng phòng phát triển sản phẩm của công ty Nedspice Việt Nam – công ty chuyên sản xuất và xuất khẩu nông sản gia vị của Hà Lan. Kim Linh tốt nghiệp Kỹ sư ngành Công nghệ thực phẩm tại ĐH. Bách Khoa TP.HCM và ThS. ngành Quản Trị Kinh Doanh tại ĐH. Kinh Tế TP.HCM.

Kim Linh đã có 13 năm kinh nghiệm làm việc và quản lý kỹ thuật về sản phẩm gia vị (tiêu, gừng, ớt, đinh hương, quế, v.v) tại Nedspice Việt Nam. Những vị trí Linh đã từng kiêm qua từ quản lý nguyên vật liệu, phát triển sản phẩm đến kiểm tra chất lượng và đảm bảo chất lượng sản phẩm.

Chị LÝ NGỌC PHỐI
Account Manager - Công ty Brenntag Vietnam

Ngọc Phối tốt nghiệp kỹ sư ngành Công nghệ Thực phẩm – trường ĐH. Bách Khoa TP.HCM. Hiện tại, Phối đang đảm nhiệm vị trí Account Manager tại công ty Brenntag Vietnam ở vị trí Technical Sales cho các nguyên liệu thực phẩm. Ngọc Phối phụ trách kết nối các công ty cung cấp nguyên liệu và các công ty sản xuất thực phẩm, nắm rõ đặc tính kỹ thuật của từng loại nguyên liệu, tìm hiểu xu hướng thị trường... để tư vấn cho khách hàng giải pháp phù hợp nhất. Bên cạnh đó Phối cũng quản lý quy trình nhập khẩu nguyên liệu, từ đặt hàng nhà cung cấp nước ngoài cho tới khi hàng đến tay nhà sản xuất trong nước. Ngoài ra, Ngọc Phối còn phối hợp chặt chẽ với bộ phận kỹ thuật để nghiên cứu và phát triển các loại sản phẩm phù hợp với nhu cầu khách hàng và thị trường.

Chị HUỲNH NGUYỄN HIẾU DÂN
Product Development Manager
(Trưởng phòng nghiên cứu và phát triển sản phẩm) – Masan Consumer Holding

Hiếu Dân tốt nghiệp đại học Nông Lâm (chương trình kỹ sư tiên tiến) năm 2013, trong đó có 2 năm học tập tại đại học Queensland (Úc).

Chị Dân có 5 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm, trong đó có 2 năm kinh nghiệm làm việc tại bộ phận CTI (Consumer Technical Insight) và 3 năm kinh nghiệm trong việc phát triển công thức ngành hàng gia vị.

Hiện Hiếu Dân đang là trưởng bộ phân nghiên cứu và phát triển phụ trách các sản phẩm trong ngành hàng gia vị như nước tương, dầu hào, tương ớt, v.v.

Chị BÙI VIỆT HÀ
R&D Manager – Regulatory Affair
(Masan consumer)

Việt Hà hiện đang là Trưởng bộ phận phát triển sản phẩm (phụ trách mảng Chế định) tại công ty Cổ phần hàng tiêu dùng Masan.

Công việc chính của Việt Hà là Quản lý việc soạn thảo Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm; tiêu chuẩn bao bì, thành phẩm, bán thành phẩm phù hợp quy định pháp luật hiện hành cho toàn bộ các sản phẩm thực phẩm của công ty (bao gồm: thực phẩm tiện lợi, gia vị, nước giải khát, bia, thịt chế biến, cà phê, ngũ cốc,…)

Ngoài ra, Việt Hà còn tham gia quy trình đánh giá, kiểm soát nhãn sản phẩm trước khi cho sản phẩm lưu thông trên thị trường; tham gia tìm kiếm, xây dựng tài liệu hỗ trợ thông điệp quảng cáo sản phẩm…

Thông tin liên hệ: habv@msc.masangroup.com

IV. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM, THÀNH PHẦN THAM DỰ, CƠ HỘI TRẢI NGHIỆM

1. Thời gian: 9g00 ngày 20/4/2019

2. Địa điểm: Hội trường C

3. Thành phần tham dự

- Tất cả sinh viên khoa Công nghệ thực phẩm được khuyến khích tham gia chương trình Hội thảo.

- Đăng ký tham dự hội thảo "Kỹ năng chinh phục nhà tuyển dụng" bằng cách truy cập link https://forms.gle/vNs8cSsbGMb6snPj6 và làm theo hướng dẫn.

- Số lượng dự kiến 500 sinh viên, chốt danh sách khi đủ số lượng.

4. Cơ hội trải nghiệm tại hội thảo

Khi tham dự chương trình hội thảo, sinh viên năm cuối (khóa 06ĐH, 16CĐ) có cơ hội trải nghiệm một buổi phỏng vấn thật để thử sức chính mình bằng cách gửi bộ hồ sơ điện tử ứng tuyển 1 trong 3 vị trí tuyển dụng (Lab technican – KCS/nhân viên PTN; RD executive – Chuyên viên phát triển sản phẩm; Regulation/Specification executive – Chuyên viên tiêu chuẩn/luật định) đến cho BTC; các nhà tuyển dụng sẽ lựa chọn ngẫu

nhiên 3 bộ hồ sơ để phỏng vấn thử ngay trên sân khấu của chương trình. Qua đó, sinh viên được phỏng vấn cũng như sinh viên tham dự chương trình sẽ học hỏi và rút kinh nghiệm để tự hoàn thiện kỹ năng của bản thân, chuẩn bị sẵn sàng cho các buổi phỏng vấn, chinh phục nhà tuyển dụng trong tương lai.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Thành lập ban chỉ đạo

Cô Nguyễn Thị Thảo Minh – Phó trưởng khoa Công nghệ thực phẩm – Trưởng ban
Cô Đỗ Mai Nguyên Phương – Bí Thư Liên chi Đoàn khoa Công nghệ thực phẩm – Phó ban

2. Thành lập ban tổ chức và thực hiện

Cô Hoàng Thị Trúc Quỳnh – BCN CLB Khoa học và Công nghệ thực phẩm – Trưởng ban
Cô Hoàng Thị Ngọc Nhơn – BCN CLB Khoa học và Công nghệ thực phẩm – Phó ban
Cô Phạm Thị Thùy Dương – BCN CLB Khoa học và Công nghệ thực phẩm – Ủy viên

3. Tiến độ thực hiện

TT	Công việc	Thời gian
1	Lập kế hoạch chi tiết	03/4/2019
2	Duyệt kế hoạch	05/4/2019
3	Thông báo và đăng kí	06/4/2019
4	Tuyên truyền về chuyên đề	06-18/4/2019
5	Chốt danh sách đăng kí	18/4/2019
6	Tổ chức Hội thảo	20/4/2019

Ban chủ nhiệm CLB KH&CNTP
Chủ nhiệm

(Đã ký)

Hoàng Thị Trúc Quỳnh