



تشغيل خط الإنتاج

ومتابعة أمر الشغل بداية من إستلام المواد الخام بعد موافقة قسم الجودة،
وصولاً إلى تعبئة المنتجات وتخزينها، وذلك مع مراعاة إشتراطات السلامة
والصحة المهنية بالمكان.

مهن مشابهة : فني إنتاج في صناعة الحلاوة الطحينية.



متوسط الدخل الشهري عام ٢٠١٦ : من ١٢٠٠ حتى ٢٥٠٠ جنيه،
حسب الخبرة والجدية وكفاءة العمل.

المستوى التعليمي والخبرة العملية : دبلوم زراعي أو مهني أنظمة الثلاث أو الخمس
سنوات - تخصص صناعات غذائية، أو خبره ذات صلة بالمهنة.



الواجبات والمهارات :

تصنيع الحلوى:

- يتابع عملية العجن حتي تتماسك العجينة.
- يُشكل المنتج حسب الشكل المطلوب باستخدام ماكينة التشكيل.
- يغلف المنتج النهائي إما يدوياً أو بماكينات التغليف الآلي.

- يستلم الخامات طبقاً للمواصفات القياسية المطلوبة.
- يخلط المكونات علي حسب مواصفات المنتج المطلوب حيث تختلف مكونات منتج عن الآخر.
- يطبخ الخليط في حلة الطبخ.

- يغلف المنتج النهائي اما يدوياً أو بآليات التغليف الآلى.
- يعمل فني إنتاج صناعة الحلوى والشوكولاتة تحت إشراف مهندس الإنتاج.



تصنيع الشوكولاتة:

- يستلم الخامات طبقاً للمواصفات القياسية المطلوبة.
- ينفذ عمليات الطحن والتنعيم والخلط والتجنيش.
- يتابع عملية الصب والتبريد.

متطلبات أخرى إضافية :

الإلمام بأساسيات التعامل مع تطبيقات الحاسب الآلى وإدخال البيانات.

مشرف عام

مشرف إنتاج

فني إنتاج

المسار المهني :

ظروف العمل :

- يتعرض لدرجات حرارة نتيجة العمل فى المصانع كثيفة الإستخدام للماء والطاقة والبخار.
- يعمل على نظام الورديات، و يتطلب العمل الوقوف لفترات طويلة .



رخصة مزاولة المهنة :

يمكن لغير خريجى التعليم الفنى فى التخصص المناسب التقدم للحصول على رخصة لهذه المهنة من وزارة القوى العاملة من خلال إختبار المهارات.



السمات الشخصية :

- الإلتزام والدقة - يمكنه إكتساب مهارات جديدة - يستطيع العمل مع الفريق - يحل المشاكل المتعلقة بموقعه فى العمل.

