



تشغيل خط الإنتاج

ومتابعة أمر الشغل بداية من إستلام الثمار الطازجة لتصنيع زيت الزيتون بعد موافقة مراقب الجودة وصولاً إلى تعبئة المنتجات وتخزينها، وذلك مع مراعاة إشتراطات السلامة والصحة المهنية بالمكان.

- مهن مشابهة : • فني جودة في نفس الصناعة.
- فني مستخلصات دهنية.
- مشرف مبيعات لزيت الزيتون.



متوسط الدخل الشهري عام ٢٠١٦ : من ١٢٠٠ حتى ٢٥٠٠ جنيه،
حسب الخبرة والمجدية 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 :

- يستلم ويخزن الزيتون في مرحلة قبل الإستخلاص بالطريقة المناسبة (فرنكات بلاستيكية مثقبة).

- ينظف وحدة الإنتاج بإستخدام نوع المنظف المناسب.
- يحدد درجة النضج ومواعيد الجمع وطرق الجمع اليدوي والآلي وطرق النقل الملائمة التي تحافظ على المنتج.

- يشغل وحدة التحكم فى المعاصر التي تعمل أوتوماتيكياً.
- يعمل فني تصنيع زيت الزيتون تحت إشراف مهندس الإنتاج.



- ينفذ عملية الإستخلاص التي تبدأ بالغسيل بماء الحنفية ثم عملية الجرّش بإستخدام المجارّش الحجرية أو المعدنية تليه عملية التقليب داخل الوحدة المخصصة لذلك.

- يقوم بعملية فصل الزيت عن الماء الخضرى داخل وحدة الطرد المركزي تليها عملية الترشيح.

متطلبات أخرى إضافية :

الإلمام بأساسيات التعامل مع تطبيقات الحاسب الآلى وإدخال البيانات.

مشرف عام

مشرف إنتاج

فني إنتاج

المسار المهني :

ظروف العمل :

- بيئة عمل رطبة.
- يعمل بنظام الورديات.
- يتطلب العمل الوقوف لفترات طويلة.



رخصة مزاولة المهنة :

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



السمات الشخصية :

- الإلتزام والدقة - يمكنه تعلم مهارات جديدة - يستطيع العمل مع الفريق - ويحل المشاكل المتعلقة بموقعه في العمل.

