



تشغيل خط الإنتاج

ومتابعة أمر الشغل بداية من إستلام الحاصلات البستانية والنباتات الطبية والعطرية، بعد موافقة مراقب الجودة، وصولاً إلى تعبئة المنتجات وتخزينها، وذلك مع مراعاة إشتراطات السلامة والصحة المهنية بالمكان.

مهن مشابهة : • فني إنتاج صناعة اللفائف المجففة.
• يغطي قطاع التجفيف عامة (تجفيف طبيعي وصناعي).



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 بالمهن.



الواجبات والمهارات :

تجفيف الحاصلات الزراعية:

- يستلم المادة الخام بعد إستيفاء معايير الجودة.
- يجهز المنتجات بالطريقة المناسبة مثل التقشير - الغسل - السلق - الغمر في القلوي لإزالة الطبقة الشمعية التي تغلف بعض الثمار مثب العنب والبرقوق.

- يقوم بعملية الكبرنة للقضاء على الإنزيمات المسببة لتلف المنتج الغذائي.
- يجفف الثمار بالطريقة المناسبة لكل منتج ويتم ذلك (طبيعياً و صناعياً).
- يتابع عملية التعبئة والتخزين.

- يعمل فني إنتاج صناعة جفيف الحاصلات البستانية والنباتات الطبية والعطرية ومستخلصاتها تحت إشراف مهندس الإنتاج.



- جفيف النباتات الطبية والعطرية:
- ينظف النباتات ويغسلها ويقطعها ويغربلها لتجهيزها لمرحلة إستخلاص الزيوت.
- يستخلص الزيوت الطبية بأجهزة التقطير سواء بالبخار أو بالمذيبات العضوية.
- يتابع عملية التعبئة والتخزين.

متطلبات أخرى إضافية :
الإلمام بأساسيات التعامل مع تطبيقات الحاسب الآلى وإدخال البيانات.

مشرف عام

مشرف إنتاج

فني إنتاج

المسار المهني :

ظروف العمل:

- التعرض لدرجات الحرارة
- نتيجة العمل في المصانع كثيفة الاستخدام للماء والطاقة والبخار، والتعرض لعمليات البسترة والتعقيم.
- العمل بنظام الورديات ويتطلب 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 اكتساب
- مزيد من المهارات - يستطيع
- العمل مع الفريق - يحل المشاكل المتعلقة بموقعه في العمل.

