



تشغيل خط الإنتاج

و متابعة أمر الشغل بداية من إستلام المواد الخام (السهمسم) لتصنيع
الطحينة و الحلاوة بعد موافقة الجودة وصولاً إلى تعبئة المنتجات وتخزينها،
وذلك مع مراعاة إشتراطات السلامة والصحة المهنية بالمكان.

- مهن مشابهة : • فني إنتاج في صناعة الحلوى والشوكولاتة.
- فني إنتاج في صناعة الحلويات الشرقية (سمسمية- فولية - حمصية - وغيرها).



متوسط الدخل الشهري عام ٢٠١٦ : من ١٢٠٠ حتى ٣٠٠٠ جنيه،
حسب الخبرة والجدية والكفاءة في العمل.

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



الواجبات و المهارات :

إنتاج الطحينية:

- يستلم المادة الخام (السهمسم) طبقاً
للمواصفات القياسية الملائمة.
- يغسل ويقشر السهمسم ثم يتابع عملية
الفصل والتحميص والتبريد باستخدام
المعدات والماكينات المخصصة لذلك.

- يتابع عملية الطحن بإستخدام المطاحن
الحجرية.
- يتابع عملية التعبئة وكتابة البيانات على
العبوات.
- يتابع عملية تخزين المنتج في درجة حرارة
ملائمة.

إنتاج الحلاوة الطحينية:

- يضيف عرق الحلاوة عند الطبخ.
- يخلط ويعجن المنتج ويضيف المكسرات بالكميات المحددة.
- يتابع عملية التقطيع باستخدام الماكينات المخصصة لذلك.

- يتابع عملية التعبئة والوزن باستخدام الماكينات المخصصة لذلك.
- يعمل فني إنتاج صناعة الطحينية والحلاوة الطحينية تحت إشراف مهندس الإنتاج.



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 مرتفعة نتيجة العمل في مصانع كثيفة الاستخدام للماء والطاقة والبخار.
- يعمل بنظام الورديات، ويتطلب العمل الوقوف لفترات طويلة معظم الوقت.



رخصة مزاولة المهنة :

يمكن لغير خريجي التعليم الفني في 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 في العمل.

