



تشغيل خط الإنتاج

ومتابعة أمر الشغل بداية من إستلام الثمار الطازجة (الخضروات و الزيتون)
بعد موافقة الجودة، وصولاً إلى تعبئة المنتجات وتخزينها، وذلك مع مراعاة
إشترطات السلامة والصحة المهنية بالمكان.

مهن مشابهة : • فني جودة في نفس الصناعة.
• مشرف مبيعات للمخللات.



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.



• يحدد طريقة التصنيع المناسبة سواء الطريقة
التقليدية (استخدام محلول ملحي فقط) أو
إستخدام الطريقة الكاليفورنية (الأكسدة
بالهواء) أو الطريقة الأسبانية (الطبخ بالصودا).

الواجبات و المهارات :
• يستلم الثمار المراد تخليلها ويحدد درجة
النضج.
• يقوم بتخزين الثمار في ظروف مناسبة (في
فرنريكات بلاستيك مثقبة وترص فوق بعضها)
قبل التصنيع.
• يحدد وعاء التخليل المناسبة لكل منتج
مثل البراميل البلاستيك أو التنكات محكمة
القفل.

- يقوم بتخزين المواد المستخدمة والمنتجات فى ظروف تخزين مناسبة.
- يعمل فني صناعة المحللات تحت إشراف مهندس الإنتاج.



- تحديد المواد المستخدمة فى عملية التخليل مثل الملح، حمض الستريك، حمض الخليك، كما أنه يحدد الإضافات المطلوبة ويحدد نسبها.

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 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 في العمل.

