



## تشغيل خط الإنتاج

ومتابعة أمر الشغل بداية من إستلام الثمار الطازجة أو المركزات بعد موافقة مراقب الجودة، وصولاً إلى تعبئة المنتجات النهائية وتخزينها، مع مراعاة إشتراطات السلامة والصحة المهنية بالمكان.

- مهن مشابهة : فني إنتاج في صناعة الألبان ومنتجاتها المبسترة / المعقمة.
- فني إنتاج في صناعة المربات والجيلي والرملاذ.
- فني إنتاج في صناعة الصلصات المختلفة.



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 :

- التجانس في اللون والحجم والوزن.
- يستخلص اللب من الثمار بماكينات الضغط الهيدروليكي.
- يستلم اللب المجمد لإنتاج العصائر الطبيعية مختلفة التركيز والنكتار.

- يستلم المادة الخام سواء كان مركزاً جاهزاً أو ثمار طازجة طبقاً للمواصفات القياسية المناسبة مثل درجة النضج، الحجم، اللون، المواد الصلبة الكلية الذائبة، وغيرها من المواصفات.
- يغسل ويفرز ويدرج الثمار لتحقيق

- يتابع المنتجات خلال مرحلة التحضين في درجة حرارة الغرفة ثم التخزين في جو ملائم.
- يعمل فني إنتاج صناعة العصائر والمركزات والمشروبات تحت إشراف مهندس الإنتاج.



- يجري البسترة بالمبادلات الحرارية، ثم البسترة النهائية في نفق البسترة بالبخار الساخن، ثم التبريد باستخدام الماء الجاري، يليه تجفيف العبوات بالهواء الساخن.
- يكتب البيانات التفصيلية على العبوات باستخدام أنظمة الليزر.

**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 في مصانع كثيفة الاستخدام للماء والطاقة والبخار ويتعرض فيها لعمليات البسترة والتعقيم.
- يعمل على نظام الورديات، ويتطلب العمل الوقوف لفترات طويلة.



**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 - الدقة - ويمكنه اكتساب مهارات جديدة - يستطيع العمل مع الفريق - يحل المشاكل المتعلقة بموقعه في العمل.

