



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 فى درجة حرارة الغرفة ثم التخزين فى جو ملائم.
- يعمل فني إنتاج صناعة العصائر والمركزات والمشروبات تحت إشراف مهندس الإنتاج.



- يجري البسترة بالمبادلات الحرارية، ثم البسترة النهائية فى نفق البسترة بالبخار الساخن، ثم التبريد باستخدام الماء الجارى، 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 فى 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 الفنى فى 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 فى العمل.

