



يراقب أحد أجزاء خط الإنتاج أو المخازن
بالمصنع، ينفذ تعليمات مدير الجودة فيما يتعلق بمطابقة المواد الخام والمواد
المستخدمة في التعبئة والمنتج النهائي للمواصفات والقياسات المطلوبة.

مهن مشابهة : كل قطاعات الصناعات الغذائية المختلفة.



متوسط الدخل الشهري عام ٢٠١٦ : من ١٢٠٠ حتى ٣٠٠٠ جنيه،
حسب الخبرة والجدية وكفاءة العمل ونوع المنتج.

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



الواجبات و المهارات :

• يراقب ظروف الإنتاج وعمليات تجهيز الخامات
الداخلية مثل الفرز والتدريج والتصنيع والتعبئة.

• يفحص المواد الخام ومواد التعبئة
والتغليف والمواد الوسيطة المستخدمة في
العملية الانتاجية للتأكد من مطابقتها
للمواصفات والقياسات المطلوبة.
• يفحص المنتج النهائي للتأكد من
مطابقته للمواصفات القياسية المحلية
والعالية المطلوبة حتى يمكن الإفراج عنه.

- يراقب تعليمات السلامة والصحة المهنية.
- يعمل فني مراقبة جودة في قطاع الصناعات الغذائية تحت إشراف مهندس الجودة.



- يراقب عمليات التجهيز التي تتم خارج المصنع مثل تقشير البصل وتشذيب الفراولة وخلافه عند الحاجة.
- تنفيذ الإختبارات المناسبة وإرسال العينات للمعمل الكيميائي والميكروبيولوجي.
- يراقب عمليات الشحن ونظافة العربات.
- تراجع شكاوى العملاء ويسجل البيانات.

متطلبات أخرى إضافية :

- دورة تدريبية في مجال سلامة الغذاء (الممارسات التصنيعية الجيدة)، وتوكيد الجودة.
- الإلمام بأساسيات التعامل مع تطبيقات الحاسب الآلي وإدخال البيانات.

فني توكيد جودة

فني إنتاج

المسار المهني :

يمكنه العمل في بعض

قطاعات الصناعات الغذائية.

ظروف العمل :

- يتعامل فني مراقبة الجودة مع أجهزة التحليل والقياسات المختلفة للتحكم في الرطوبة والأبخرة، كما يتعامل مع الكيماويات والمطهرات المختلفة.
- يعمل في صالة الإنتاج و في المعمل الكيميائي.
- يعمل بنظام 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 :

النشاط والالتزام - الدقة - يمكنه إكتساب المهارات الجديدة يستطيع العمل مع الفريق - يحل المشاكل المتعلقة بموقعه في العمل.

