

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

فراوری خانگی زعفران

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۰	۰	۰	۶	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۷۵۱۴/۵/۸/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۲/۱۱/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۴/۵/۸/۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی
- نیوشا مقبلی ، بهروز طلایی ، پریسا رستمی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:
- دفتر طرح و برنامه های درسی
-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-
-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci@yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	حمیدرضا شمسائی	فوق لیسانس	کشاورزی	مربی	۱۴ سال	تلفن ثابت: ۰۵۵۱۶۶۱۰۲۹۱ تلفن همراه: ایمیل: _____ SHAMSAIE۵۱@GMAIL.COM
۲	فروش رهنما	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی	۳ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۵۱۵۳۰۳۷۴ ایمیل: آدرس:
۳	نجمه بیگم رسولی	لیسانس	صنایع غذایی	مربی	۴ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۵۸۵۳۱۴۹۷ ایمیل: آدرس:
۴	کاظم عطار	لیسانس	صنایع غذایی	سرپرست	۱۱ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۵۱۵۱۵۸۳۰ ایمیل: آدرس:
۵	آیدا ثنایی لنگرودی	لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس اداره نظارت بر غذا و دارو	۱۴ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۳۱۳۸۶۰۲۹ ایمیل: آدرس:
۶	مهران گرجی	لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان البرز	۱۰ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۳۶۶۰۶۵۹۸ ایمیل: آدرس:
۷	وجیهه تازه دل	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان خراسان	۱۲ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۵۳۵۱۲۲۰۳ ایمیل: آدرس:
۸	طیبه پرین	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان کرمانشاه	۹ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۸۸۳۰۷۴۷۶ ایمیل: آدرس:
۹	پرینا رستمی	لیسانس	تغذیه	کارشناس دفتر طرح و برنامه درسی	۱۵ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:



تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود.

استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

نام یک شغل :

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

شرح شغل :

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

طول دوره آموزش :

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی .

ویژگی کارآموز ورودی :

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود.(مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد.)

ارزشیابی :

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه‌ای خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مربیان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

دانش :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

نگرش :

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

توجهات زیست محیطی :

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



نام استاندارد آموزش شغل^۱ :
فرآور خانگی زعفران
شرح استاندارد آموزش شغل:
فرآوری خانگی زعفران شغلی از گروه صنایع غذایی است که وظایفی از قبیل برداشت، جداکردن کلاله، خشک کردن، بسته بندی، آلودگی زدایی، استاندارد نمودن محصول و تهیه فرآورده های جانبی زعفران را دارد و با مشاغلی مانند زعفرانکار،فروشنده زعفران،صنایع بسته بندی و آزمایشگاه مواد غذایی در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و ذهنی مهارت های پیش نیاز :
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۶۳ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۴ ساعت - زمان آموزش عملی : ۳۹ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
لیسانس علوم تغذیه یا علوم صنایع غذایی با ۳سال سابقه کار مرتبط



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Saffron processor

* مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

-زغفرانکار

* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

- الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب طبق سند و مرجع
- ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت طبق سند و مرجع
- ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور طبق سند و مرجع
- د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل / شایستگی^۲

- شایستگی ها / کارها^۳

ردیف	عناوین
۱	برداشت، حمل و نقل و نگهداری گل زعفران
۲	تفکیک اجزاء گل زعفران
۳	خشک کردن زعفران
۴	بسته بندی زعفران
۵	نگهداری زعفران
۶	کنترل کیفیت زعفران
۷	تهیه فرآوردهای جانبی زعفران
۸	مدیریت بازاریابی و فروش
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

^۱. Occupational / Competency Standard

^۳. Competency / task



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: برداشت، حمل و نقل و نگهداری گل زعفران
	جمع	عملی	نظری	
	۵/۵	۳/۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-مزرعه زعفران -دستکش -ظروف برداشت -گل زعفران -اتاق نگهداری -سایر وسایل کمک آموزشی				دانش: - روش برداشت گل زعفران - روش و زمان برداشت گل زعفران - نکات لازم در حمل و نقل گل زعفران - شرایط مناسب نگهداری و انبار کردن گل زعفران
			۰/۵	مهارت: - برداشت گل زعفران - حمل و نقل گل - نگهداری گل
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
		۲		نگرش: - دقت در حمل و نقل و نگهداری گل زعفران
		۱		
		۰/۵		
				ایمنی و بهداشت: - رعایت اصول ارگونومی - رعایت بهداشت فردی - وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه - استفاده از لباس کار مناسب هنگام کار در کارگاه
			توجهات زیست محیطی: -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تفکیک اجزای گل زعفران
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-گل زعفران -ماشینهای جداکننده -نخ قرمز -سایر وسایل کمک آموزشی				دانش: -انواع روشهای جداسازی (دسته، سرگل، پوشالی) -انواع دسته کردن کلاله (یکسویه، دوسویه، کلاله نما، خالص، پوشالی) -انواع ماشینهای جدا کننده کلاله گل
			۱	
			۱	
			۱	
				مهارت: - باز کردن گل و بیرون آوردن کلاله (دستی) -دسته کردن کلاله به روشهای مختلف -کاربرد ماشین جدا کننده -جدا کردن کلاله از گل (ماشینی) -
		۱		
		۲		
		۳		
		۱		
	نگرش: -دقت در جدا کردن کلاله از گل و دسته بندی آنها -			
	ایمنی و بهداشت: -استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی -وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه -رعایت نکات ایمنی هنگام کار با تجهیزات توجهات زیست محیطی: -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: خشک کردن زعفران
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-توری سیمی -الک -انواع خشک کن ها -منبع حرارتی -زعفران سرگل ودسته -سایروسایل کمک آموزشی				دانش :
			۱	-انواع روشهای خشک کردن ونحوه انجام آنها
			۳	-تعریف انواع خشک کن ها(هوای گرم،خورشیدی،تحت خلأء،انجمادی،امواج ماکروویو)
				مهارت :
		۱		محاسبه ضریب انتشار ، تراکم و مدت زمان خشک کردن
		۱۵دقیقه		-انتخاب بهترین روش خشک کردن زعفران وانجام آن(هوای گرم)
		۲ساعت و ۴۵دقیقه		- خشک کردن زعفران به روش سنتی
	۲		- کار با خشک کن	
			نگرش :	
			- دقت در انتخاب بهترین روش خشک کردن	
			- جلوگیری از به هدر رفتن زعفران	
			-جلوگیری از آلودگی زعفران	
			ایمنی و بهداشت :	
			-رعایت ایمنی در حین کار	
			-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			-استفاده از لباس کار مناسب	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بسته بندی زعفران	
	جمع	عملی	نظری		
	۱۲	۷	۵		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
-انواع ظروف بسته بندی(شیشه ای،فلزی،پلاستیکی،کاغذی ومقوایی) -آب مقطر -زعفران ساب -خرد کن -زعفران سرگل ودسته -سایر وسایل کمک آموزشی			۲	دانش : -مواد مورد استفاده در بسته بندی وروشهای بسته بندی(ظروف شیشه ای،فلزی،پلاستیکی،کاغذی) -انواع روشهای نگهداری زعفران در بسته بندی (حالت پودری ومحلول آبی) -عوامل موثر در نگهداری زعفران بسته بندی شده -الزامات بسته بندی زعفران	
			۲	مهارت : -تهیه پودر ومحلول آبی زعفران -بسته بندی مناسب زعفران -لیبل زنی بسته ها	
			۰/۵		
			۰/۵		
		۴			
		۲			
		۱			
		نگرش : -دقت وانتخاب بهترین شیوه نگهداری وبسته بندی زعفران -			
		ایمنی و بهداشت : -استفاده از مواد مرغوب و مجاز جهت بسته بندی -استفاده از لباس کار مناسب			
		توجهات زیست محیطی : - -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: نگهداری زعفران
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-در صورت امکان آزمایشگاه میکروبی موادغذایی -فیلم نمایشی -اسلاید -سایر وسایل کمک آموزشی				دانش: -انواع روش کنترل آلودگی میکروبی زعفران -شرایط مناسب انبار مانی -
			۱/۵	
			۰/۵	
				مهارت: -کنترل میزان آلودگی در زعفران -کنترل شرایط مناسب در انبار نگهداری زعفران -
		۲		
		۲		
				نگرش: -دقت در کنترل آلودگی زعفران -
				ایمنی و بهداشت: -رعایت نکات بهداشتی و جلوگیری از افزایش بار میکروبی -استفاده از لباس کار مناسب
			توجهات زیست محیطی: - -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: کنترل کیفیت زعفران
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۲/۵	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-در صورت امکان آزمایشگاه شیمی مواد غذایی -فیلم -عکس و اسلاید -سایر وسایل کمک آموزشی				دانش :
			۰/۵	-استانداردهای زعفران در ایران
			۰/۵	-استانداردهای بین المللی زعفران
			۱/۵	-انواع روشهای شناسایی تقلبات زعفران
				-
				مهارت :
		۲/۵		-تشخیص و تفکیک زعفران تقلبی از زعفران اصلی
				-
				نگرش :
				-دقت در رعایت استانداردهای کنترل کیفیت زعفران
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			-استفاده از لباس کار مناسب	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه فرآورده های جانبی زعفران
	جمع	عملی	نظری	
	۹/۵	۶	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-آزمایشگاه شیمی موادغذایی -فیلم -عکس و اسلاید -سایر وسایل کمک آموزشی کلونجر				دانش : -انواع فرآورده های جانبی زعفران(پودر،عصاره آبی،عصاره خشک ،اسانس و...) -انواع روش های تهیه فرآوردهای جانبی زعفران
			۲	
			۱/۵	
		۱		مهارت : -تهیه پودر زعفران
		۱		-تهیه عصاره آبی
		۱		-تهیه عصاره خشک
		۳		-اسانس گیری زعفران
				نگرش : -دقت و تشخیص بهترین فرآورده
				ایمنی و بهداشت : -رعایت نکات بهداشتی و استفاده از ماسک و دستکش -
			توجهات زیست محیطی : -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: مدیریت بازاریابی و فروش
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A۴ خودکار				دانش:
			۱	- مفهوم بازاریابی
			۰/۵	- اصول بازاریابی
			۱۵ دقیقه	- انواع خریداران
			۱۵ دقیقه	- روشهای موفق بازاریابی
				مهارت:
		۰/۵		- انتخاب روش نگهداری تا مرحله فروش
		۱۵ دقیقه		- انتخاب روش بازاریابی
		۱ ساعت و ۴۵ دقیقه		- بازاریابی با توجه به نیاز سنجی موقعیت جغرافیایی و بازارهای هدف
		۰/۵		- برآورد قیمت مناسب
	نگرش:			
	- به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده			
	ایمنی و بهداشت:			
	- توجه به زمان ماندگاری و مطابقت با برچسب			
	توجهات زیست محیطی:			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دستگاه جداکننده کلالة از گل	متناسب با مساحت	۱ دستگاه	
۲	بخاری گازی		۱ دستگاه	
۳	خشک کن زعفران		۱ دستگاه	
۴	آزمایشگاه شیمی مواد غذایی			
۵	کپسول آتش نشانی		۱	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گل زعفران		۱ کیلوگرم	
۲	ظروف بسته بندی شیشه ای		۱ عدد	
۳	ظروف بسته بندی فلزی		۱ عدد	
۴	ظروف بسته بندی پلاستیکی		۱ عدد	
۵	ظروف بسته بندی کاغذی		۱ عدد	
۶	ظروف بسته بندی فیلم ساده ومقوایی		۱ عدد	
۷	مواد آزمایشگاهی ومرکب		به میزان مورد نیاز	

- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سبدهای جابجایی گل	استاندارد	۱ عدد	
۲	دستکش		۳ جفت	
۳	نخ قرمز		۲ متر	
۴	جعبه کمک های اولیه		۱ عدد	



- منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	زعفران- فناوری تولید و فرآوری	محمد کافی		۱۳۸۱	دانشگاه فردوسی مشهد	زبان و ادب
۲	زعفران (شیمی، کنترل کیفیت و فرآوری)	سید محسن عاطفی		۱۳۸۵	مشهد	انتشارات بین النهرین
۳	زعفران (کشاورزی، صنعت، تغذیه و درمان)	شهرام مقصودی		۱۳۸۹	تهران	علم کشاورزی ایران
۴	اصول تکنولوژی نگهداری مواد غذایی	دکتر حسن فاطمی		۱۳۸۸		شرکت سهامی انتشار آییژ
۵	اصول بسته بندی مواد غذایی	سید حسین میر نظامی ضیا بری		۱۳۸۵		
۶	تکنولوژی بسته بندی مواد غذایی	ناصر صداقت		۱۳۸۴		مرز دانش

- سایر منابع و محتواهای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مولفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	زعفران طلای سرخ ایران	۱۳۸۰	تـــراب	امیر قاسمی	تهران	نشر آیندگان	



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	WWW. Codex alimentarius. com
۲	WWW. Jecfa . com
۳	WWW. food . com
۴	WWW. efsa . com
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	