



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

کاربر اسانس های گیاهی

گروه برنامه ریزی درسی کشاورزی (باغی - زراعی)

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۰۱

کد استاندارد: ۶-۹۲/۹۳/۱/۱

معاونت پژوهش و برنامه ریزی : تهران-خیابان
آزادی- نیش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲
کدپستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران
تقاضا دارد پیشنهادات و
نظرات خود را درباره
این سند آموزشی به
نشانی‌های مذکور اعلام
نمایند.

دفتر طرح و برنامه های درسی: تهران- خیابان
آزادی- خ خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت -
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار: ۶۶۹۴۴۱۱۷
کدپستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل:	
کاربر اسانس های گیاهی کسی است که از عهده تهیه، نگهداری و فروش اسانس ها، تشخیص رایحه ها و مخلوط کردن اسانس ها و راهنمایی در مصرف برآید و شناخت جامع نسبت به اسانس های پر مصرف در این زمینه داشته باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: گذراندن دوره کاربری گیاهان دارویی	
طول دوره آموزشی :	
طول دوره آموزش	: ۲۰۸ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۷۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۳۴ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز:	
مطابق با دستورالعملهای دفتر سنجش و ارزشیابی مهارت	
ویژگیهای نیروی آموزشی:	
حداقل سطح تحصیلات :	
- داشتن مدرک لیسانس زراعت یا باغبانی یا صنایع غذایی + ۳ سال سابقه کار مرتبط با گیاهان دارویی + گذراندن دوره پداگوژی	



ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تهیه اسانس ها
۲	توانایی نگهداری اسانس ها
۳	توانایی تشخیص رایحه ها و مخلوط کردن اسانس ها
۴	توانایی شناخت کاربرد و خواص و نحوه مصرف اسانس ها
۵	توانایی تشخیص اسانس های پر مصرف: (منبع تهیه، نوع رایحه، شدت فراریت، روش استخراج، خواص و کاربرد روش های استفاده، احتیاط های مصرف و اسانس های قابل ترکیب)
۶	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط
۷	توانایی بکارگیری اصول رفتار حرفه ای و برخورد مناسب با مشتری



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	توانایی تهیه اسانس ها ۱-۱ آشنایی با اسانس ها ۱-۲ آشنایی با خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و ارگانولپتیکی اسانس ها ۱-۳ آشنایی با اجزای تشکیل دهنده اسانس ها ۱-۴ آشنایی با روشهای شناسایی خواص دارویی اسانس ها ۱-۵ شناسایی مقدار اسانس در اندام های گیاهی ۱-۶ آشنایی با فرآوری اسانس ها ۱-۷ آشنایی با روشهای تقطیر ساده، بخار، آب و بخار ۱-۸ آشنایی با روشهای تقطیر تخت خلاء ۱-۹ آشنایی با روشها تقطیر دائمی و دوره ای ۱-۱۰ آشنایی با سایر روشهای اسانس گیری ۱-۱۱ آشنایی با معایب و مزایای سیستم های مختلف اسانس گیری ۱-۱۲ شناسایی جدا سازی اسانس از عرقیات	۱۵	۳۰	۴۵
۲	توانایی نگهداری اسانسها ۲-۱ آشنایی با روشهای نگهداری اسانس ها ۲-۲ آشنایی با واکنشها تخریبی در اسانس گیری ۲-۳ آشنایی با مخرب های اسانس ها ۲-۴ شناسایی آبیگری از اسانس ها ۲-۵ آشنایی با بسته بندی و شرایط نگهداری صحیح اسانس ها	۶	۱۲	۱۸
۳	توانایی تشخیص رایحه ها و مخلوط کردن اسانس ها ۳-۱ شناسایی رایحه ها ۳-۲ آشنایی با دلپذیری رایحه ها ۳-۳ شناسایی رایحه اسانس ها ۳-۴ آشنایی با روش ترکیب اسانس ها با توجه به رایحه	۵	۱۴	۱۹



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳-۵	شناسایی فراریت اسانس ها			
۳-۶	شناسایی شدت فراریت اسانس های مختلف			
۳-۷	آشنایی با روش ترکیب اسانس ها با توجه به شدت فرار بودن			
۴	توانایی شناخت کاربرد و خواص و نحوه مصرف اسانس ها	۱۲	۳۰	۴۲
۴-۱	آشنایی با خواص اسانس ها			
۴-۲	آشنایی با حامل های اسانس ها			
۴-۳	آشنایی با حامل های آبی			
۴-۴	آشنایی با حامل های روغنی			
۴-۵	آشنایی با روش های مصرف اسانس ها			
۴-۶	آشنایی استفاده از اسانس ها به شکل بخور			
۴-۷	آشنایی استفاده از اسانس ها به شکل غرغره			
۴-۸	آشنایی استفاده از اسانس ها به شکل بخور مرطوب			
۴-۹	آشنایی استفاده از اسانس ها به شکل بخور خشک			
۴-۱۰	آشنایی استفاده از اسانس ها به شکل روغن ماساژ			
۴-۱۱	آشنایی با احتیاط های مصرف اسانس ها در افراد و شرایط مختلف			
۴-۱۲	آشنایی با درزهای مختلف مصرف با توجه به سنین و شرایط مختلف			
۵	توانایی تشخیص اسانس های پر مصرف (منبع تهیه، نوع رایحه، شدت فراریت، خواص و کاربرد روشهای استفاده، احتیاط های مصرف اسانسهای قابل ترکیب)	۲۰	۴۴	۶۴
۵-۱	شناسایی اسانس اسطوخودوس			
	- منبع تهیه و روش استخراج اسانس اسطوخودوس			
	- نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس اسطوخودوس			



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس اسطوخودوس شناسایی اسانس اکالیپتوس	۵-۲
			- منبع تهیه و روش استخراج اسانس اکالیپتوس - نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس اکالیپتوس - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس اکالیپتوس شناسایی اسانس رزماری	۵-۳
			- منبع تهیه و روش استخراج اسانس رزماری - نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس رزماری - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس رزماری شناسایی اسانس کندر	۵-۴
			- منبع تهیه و روش استخراج اسانس کندر - نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس کندر - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس کندر شناسایی اسانس بابونه آلمانی	۵-۵
			- منبع تهیه و روش استخراج اسانس بابونه آلمانی - نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس بابونه آلمانی - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس بابونه آلمانی شناسایی اسانس برگاموت	۵-۶
			- منبع تهیه و روش استخراج اسانس برگاموت - نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس برگاموت - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس برگاموت	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>شناسایی اسانس بهار نارنج</p> <p>- منبع تهیه و روش استخراج اسانس بهار نارنج</p> <p>- نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس بهار نارنج</p> <p>- کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس بهار نارنج</p>	۵-۷
			<p>شناسایی اسانس پرتقال</p> <p>- منبع تهیه و روش استخراج اسانس پرتقال</p> <p>- نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس پرتقال</p> <p>- کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس پرتقال</p>	۵-۸
			<p>شناسایی اسانس چوب صندل</p> <p>- منبع تهیه و روش استخراج اسانس چوب صندل</p> <p>- نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس چوب صندل</p> <p>- کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس چوب صندل</p>	۵-۹
			<p>شناسایی اسانس زنجفیل</p> <p>- منبع تهیه و روش استخراج اسانس زنجفیل</p> <p>- نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس زنجفیل</p> <p>- کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس زنجفیل</p>	۵-۱۰
			<p>شناسایی اسانس ژرانیوم</p> <p>- منبع تهیه و روش استخراج اسانس ژرانیوم</p> <p>- نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس ژرانیوم</p> <p>- کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس ژرانیوم</p>	۵-۱۱
			<p>شناسایی اسانس گشنیز</p> <p>- منبع تهیه و روش استخراج اسانس گشنیز</p>	۵-۱۲



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس گشنیز - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس گشنیز شناسایی اسانس گل سرخ	۵-۱۳
			- منبع تهیه و روش استخراج اسانس گل سرخ - نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس گل سرخ - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس گل سرخ شناسایی اسانس لیمو ترش	۵-۱۴
			- منبع تهیه و روش استخراج اسانس لیمو ترش - نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس لیمو ترش - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس لیمو ترش شناسایی اسانس مورد	۵-۱۵
			- منبع تهیه و روش استخراج اسانس مورد - نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس مورد - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس مورد شناسایی اسانس نعنای	۵-۱۶
			- منبع تهیه و روش استخراج اسانس نعنای - نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس نعنای - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس نعنای شناسایی اسانس هل	۵-۱۷
			- منبع تهیه و روش استخراج اسانس هل - نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس هل - کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس هل شناسایی اسانس همیشه بهار	۵-۱۸



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>- منبع تهیه و روش استخراج اسانس همیشه بهار</p> <p>- نوع رایحه و شدت فراریت و اسانسهای همراه اسانس همیشه بهار</p> <p>- کاربرد، روشهای صحیح استفاده و احتیاطهای مصرف اسانس همیشه بهار</p>	
۱۰	۲	۸	<p>توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</p> <p>۶-۱ آشنایی با نکات حفاظت فردی</p> <p>۶-۲ آشنایی با جعبه کمکهای اولیه و اصول استفاده از آنها</p> <p>۶-۳ شناسایی اصول رعایت موازین ایمنی و بهداشتی ضمن کار</p> <p>۶-۴ آشنایی با مسمومیت های شیمیایی</p> <p>۶-۵ شناسایی اصول ایمنی دستگاه های فروشگاه گیاهان دارویی</p> <p>۶-۶ آشنایی با حوادث شغلی در حین کار و نحوه پیشگیری از بروز آنها</p>	
۱۰	۲	۸	<p>توانایی بکارگیری اصول رفتار حرفه ای و برخورد مناسب با مشتری</p> <p>۷-۱ آشنایی با انضباط کاری و ظاهری</p> <p>۷-۲ آشنایی با نحوه ارتباط موثر</p> <p>۷-۳ آشنایی اصول بکارگیری رفتار حرفه ای</p> <p>۷-۴ آشنایی با اصول و مبانی فروش</p> <p>۷-۵ آشنایی با روش برخورد با مشتری</p>	



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	کلونجر		
۲	تقطیر با آب		
۳	تقطیر با آب و بخار		
۴	تقطیر با بخار		
۵	قیف دکانتور		
۶	ترازو دیجیتال با دقت ۰/۰۱ گرم		
۷	آسیاب		
۸	هیتر برقی		
۹	پمپ آب برای مبرد		
۱۰	دستگاه سانتریفوژ		
۱۱	جعبه کمکهای اولیه		
۱۲	کپسول آتش نشانی		
۱۳	بشر ۵۰ و ۲۵۰ سی سی		
۱۴	مزور ۱۰ و ۲۰ و ۵۰ سی سی		
۱۵	ارلن مایر ۵۰ و ۵۰۰ سی سی		
۱۶	انواع لوله آزمایش ۵ و ۲۰ سی سی		
۱۷	قیف شیشه ای		
۱۸	انواع پیپت ۱ و ۱۰ سی سی		
۱۹	انواع بالن ژوژه ۵۰ و ۲۰۰ سی سی		
۲۰	انواع بورت ۱۰۰ و ۲۰۰ سی سی		
۲۱	شیشه ساعت معمولی		
۲۲	انواع قاشقک، پنس و انبر		
۲۳	حلقه معمولی		
۲۴	سه پایه مخصوص شعله تکی		
۲۵	توری نسوز		



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۶	قیچی استیل		
۲۷	کاردک استیل		
۲۸	هاون چینی		
۲۹	جای لوله آزمایش استیل		
۳۰	تصاویر آموزشی		
۳۱	فیلم و اسلاید آموزشی		
۳۲	قطره چکان شیشه و تیره		
۳۳	یخچال ۶ فوت		
۳۴	اندام های تازه گیاهی		
۳۵	اندام های خشک گیاهی		
۳۶	عصاره های گیاهی		
۳۷	عرقیات گیاهی		
۳۸	دی اتیل اتر		
۳۹	آب مقطر		
۴۰	کربنات سدیم		
۴۱	اسانس ها با بسته بندی مناسب		
۴۲	اسانس ها با رایحه ها و شدت های فراریت مختلف		
۴۳	کاغذ تستر		
۴۴	شیشه زرد کهربایی با قطره چکان		
۴۵	روغن های حامل		
۴۶	حامل های مایع و عرقیات		
۴۷	الکل اتانول		
۴۸	اسانس های معطر		