

PRAKSISATTEST/VURDERING AV PRAKSIS I AKVAKULTURFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i *Læreplan i Akvakulturfaget Vg3/opplæring i bedrift*.

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Hovedområder og kompetansemål for akvakulturfaget:

Røkting og drift	<i>Har arbeidet med (sett kryss)</i>
planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere arbeidsprosesser i akvakulturnæringen etter gjeldende standarder og regelverk	
gjennomføre daglig røkting av oppdrettsorganismer i alle deler av produksjonssyklusen i tråd med regelverk for dyrevelferd	
ta prøver av fisk, skaldyr og fôr, dokumentere drifts- og miljøregistreringer og iverksette tiltak på bakgrunn av observasjoner og målinger	
beregne fôr og fôre optimalt med tanke på organismens ernæringsbehov og fôringsregimer	
gjennomføre kontroll av vekst og utviklingsstadier og sortere og klassifisere oppdrettsorganismer etter krav i bedriften og i markedet	
beskrive produksjonssyklusen for en aktuell oppdrettsart	
utføre snittveiging av oppdrettsorganismer	

utføre parasittkontroll	
forberede og bistå ved vaksinasjon av oppdrettsorganismer	
rengjøre, kontrollere og vedlikeholde driftsenheter med tilhørende utstyr i henhold til vedlikeholdsplaner og regelverk	
utføre daglig renhold, desinfeksjon, kontroll og vedlikehold av produksjonsutstyr og lokaler etter gjeldende renholdsplan	
foreta kontroll og vedlikehold av teknisk produksjonsutstyr	
føre oppdrettsfartøy, foreta daglig ettersyn og vedlikehold av dette og betjene utstyr om bord etter gjeldende regelverk	
bruke datablader for helse, miljø og sikkerhet, forskriftsmessig verne- og sikkerhetsutstyr og hensiktsmessig bekledning	
utføre arbeidsoppgaver i oppdrettsanlegg på en ergonomisk riktig måte	
bruke digitale verktøy i oppdrettsproduksjoner	

Produkt og kvalitet	<i>Har arbeidet med (sett kryss)</i>
gjennomføre opptak, transport og levering av oppdrettsorganismer	
gjennomføre opptak, håndtering og destruering av død fisk og skalldyr etter gjeldende regelverk	
bruke produksjonsplan i det daglige arbeidet i et oppdrettsanlegg	
gjøre rede for og utføre arbeid i tråd med markedets krav til oppdrettsprodukter	
arbeide etter regelverk og avtaler som regulerer arbeidsforhold i akvakulturnæringen, og gjøre rede for arbeidsgiverens og arbeidstakerens plikter og rettigheter	

begrunne valg og arbeide i tråd med gjeldende kvalitetssystem, internkontroll, sertifiseringsbestemmelser og standarder	
utføre livredning og førstehjelp	
praktisere brannforebyggende tiltak og bruke brannslukkingsutstyr på arbeidsplassen	

Sted og dato:

Underskrift arbeidsgiver: