

Havbruksnæringa

- ei næring med framtid
bygd på bærekraftige rammer for vekst.

Vert DU med?

“Om du gir ein mann ein fisk, har han mat for ein dag.
Om du lærer han å fiske, har han mat for resten av livet”

Kon Fu Tse





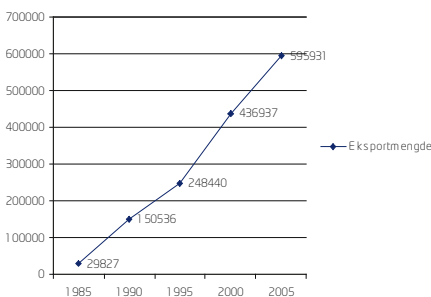
Akvakultur-ei næring i

VEKST

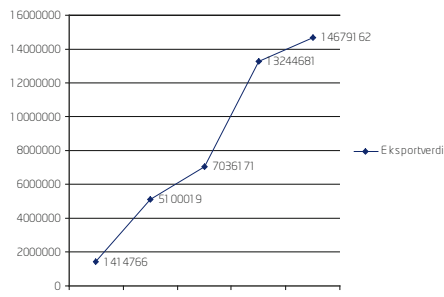
Oppdrett av fisk har utvikla seg mykje sidan starta på slutten av 1960 talet. Oppdrett av laks og aure er i dag den viktigaste delen av oppdrettsnæringa, men også ny artar som torsk, kveite, piggvar og skjell er på veg framover. Totalt vert det i dag oppdretta fisk for om lag 18 milliardar kr i Norge. Norge si lange kystlinje, med øyar og djupe fjordar, strekkjer seg meir enn 57.000 kilometer. Ein distanse lenger enn jorda rundt ved ekvator. Dette gjær at vi her i landet har svært gode føresetnader for å drive med akvakultur. Samtidig har vi lang tradisjon for å hauste av havet og for å bu i kystnære strøk. I dag vert det selt sjømat frå Norge til meir enn 150 land over hele verda. Handel med sjømat har ei svært lang historie her i landet, og i dag utgjer oppdrettsfisk halvparten av all fisk vi eksporterer.

Veksten i eksportmengde målt i tonn og eksportverdi målt i NOK 1000 dei siste tjue åra.

Eksportmengde av laks og aure i perioden 1985-2005.



Eksportverdi av laks og aure i perioden 1985-2005.



Kjelde: SSB, Eksportutvalet.

Tradisjonar og krav til kunnskapar.



Fagbrev i Akvakultur gjer deg attraktiv til mange ulike nøkkelstillingar. Innan oppdrettsnæringa er det mange ulike jobbar, og for fagarbeidarar er det mulig å spesialisere seg enten innan settefisk, matfisk eller service for oppdrettsnæringa. På matfisk anlegg er det viktig med kunnskap om tauverk, bøting og vedlikehald av merder og utstyr. Rett foring og godt tilsyn med fisken er også svært viktig både på matfisk- og settefiskanlegg. Innan settefisk er etterkvart også blitt stadig meir etterspurnad etter kompetanse innan elektronikk og automasjon. Mange bedrifter har fagbrev som minstekrav for fast tilsetjing, og særleg anleggsleiarar bør ha slik opplæring.

PRAKTISK OPPLÆRING fram mot fast jobb.

Læreprosessen fram mot fagbrevet er både teoretisk og praktisk. Det gir deg ei solid plattform for å tilegne deg den spesialkompetansen som er nødvendig i nøkkelstillingar i bedrifta. Ein føresetnad for å kunne drive med havbruk, er at det skjer i pakt med naturen. Berre slik sikrar ein sunne og gode produkt og eit godt omdømme. Daglig omsorg og gode oppvekstvilkår for fisken gjev eit best mulig resultat. Havbruk i pakt med naturen har derfor topp prioritet i Norge. I ei utvikling i takt med teknologi og kunnskap, vart det også etablert eit system for dokumentasjon og kontroll. Den enkelte røktar på oppdrettsanlegget må derfor være i dyktig til å tolke signal og utføre rette tiltak, for å sikre best mulig levevilkår for fisken i sitt anlegg. Fiskeridirektoratet har ansvar for bruken av sjøområda og dei fører tilsyn med drifta, både når det gjelder den tekniske standarden på anlegga, og at det skjer etter lover og forskrifter. Mattilsynet fører kontroll med fiskehelsa og kvaliteten på fisken, både medan han veks og som ferdig produkt. Fiskeoppdrettarane på si side har det daglige stell og pass av fisken som si oppgåve.



Fiskerinæringa VIL HELST ha fagarbeidarar.

Å arbeide innan fiskeoppdrett er utfordrande. Ein røktar trenger brei kunnskap om fisken si helse og oppdrettsanlegget sitt utstyr. Service og reparasjonar må ofte utførast på staden. Kvalitetsarbeid blir stadig viktigare gjennom heile produksjonsprosessen. Fagopplæring gir større kunnskap om utstyr og kvalitet. I næringa er det ynskjeleg med fleire jenter, og difor har ein arrangert rekrutteringsleirer for jenter og gutar, for å motivere til å få innsikt i kva næringa kan gje tilbud om.



Fagbrevkandidatar frå Herøy.

DOKUMENTASJON AV **KVALITET** BLIR STADIG VIKTIGARE.

Utanlandske organisasjonar og kundar krev stadig betre dokumentasjon for at produkta dei importerer vert forskriftsmessig tekne vare på gjennom heile produksjonsprosessen. Arbeidet på oppdrettsanlegget utgjør ein viktig del av framstillingsprosessen for fiskeprodukt. Fagbrev er ein internasjonalt godkjent dokumentasjon for arbeidarane sin kompetanse.



Fisk som **SUNN** vare får stadig større fokus.

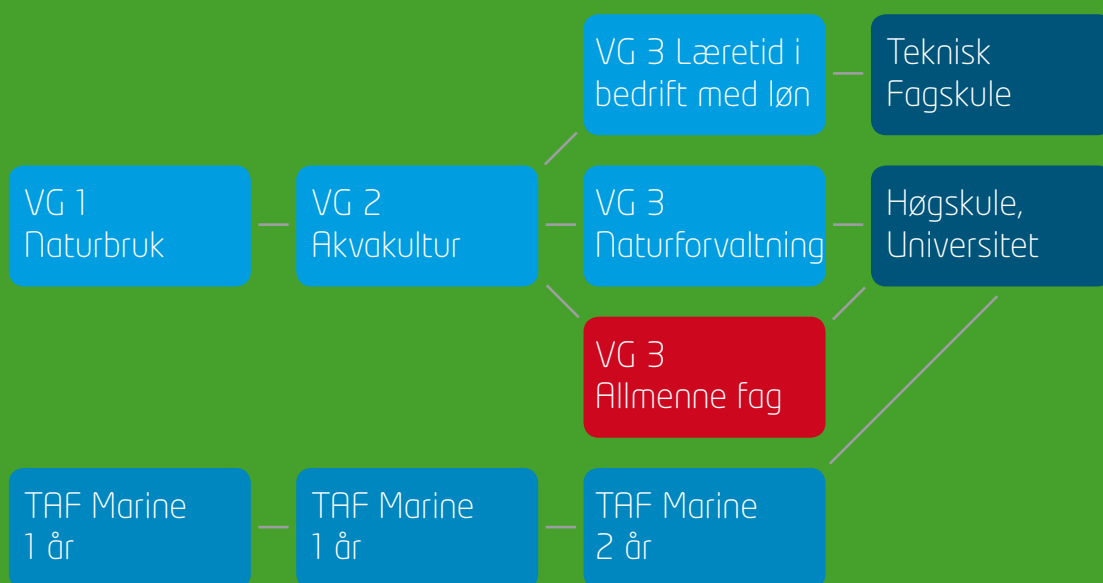
At fisk er sunt er langt meir enn et gammalt munnhell. Legevitskapen seier: Et meir laks og annan feit fisk! Feit fisk er bra for hjertet, blodomløpet, betennelsessjukdomar og motverkar enkelte former for kreft. I tillegg er feit fisk bra for den mentale helsa. Feittsyrene i fiskeoljen er essensielle for utvikling av hjernen og har gunstig effekt mot depresjonar, schizofreni, Alzheimer og enkelte former for hyperaktivitet. Å ete fisk er derfor ei god investering i di eiga helse, i tillegg er smaken framifrå og han kan lagast til på svært mange måtar. Visste du forresten at eit kilo laksefilet gir deg like mange Omega-3 feittsyrer som det er i eit glas med pillar til 250 kroner?



Vegar fram til fagbrev og høgare utdanning.

I dag er hovudmodellen fram til fagbrev to år i skule og to år i bedrift. Det fyrste året vel ein VG 1 - Naturbruk og det andre året VG 2 Akvakultur, før ein kan ta to år lære i bedrift. For dei som vil studere vidare kan ein velje VG 3 - Naturforvaltning og få generell studiekompetanse.

Men ein kan også ta fagbrev gjennom TAF marine. Fagbrev gjennom TAF marine gjev også spesiell studiekompetanse i realfag.



Innhold i OPPLÆRINGA i akvakultur.

I den vidaregåande skulen er yrkesfaga inndelt i utdanningsprogram med nokre felles allmennfag. Det skal gjere det lettare for ungdom å skifte på tvers av fagretningar. Akvakulturfaget har saman med andre primærnæringar som landbruk og fiskaryrket eit eige programområde. Det heiter VG 1 Naturbruk, og vert ofte delt i grøn og blå variant i høve til kva for næringsgrunnlag som finns i regionen.

Det andre året er eit år med spesialisering, og heiter VG 2 Akvakultur. I dette året skal ein lære mykje om biologi og teknologi, i tillegg til felles programfag innan fiskerifag, også muligheter for prosjekt til fordjuping. Dei mest sentrale faga er drift av oppdrettsanlegg, røkting osv. Undervisninga skjer både i bedrift og på skolen.

Etter to år på skolen vil det være muligheter for å velje mellom fagopplæring i oppdrettsnæringa eller vidare utdanning på

skole. Enten gjennom VG3 Naturforvaltning eller gjennom VG 2 allmennfagleg påbygging. Men dei fleste vel å ta ei praktisk opplæring fram mot fagbrev gjennom to år opplæring som lærling.



ALTERNATIVE

vegar fram til fagbrev.

TAF MARIN

TAF - marin er eit samarbeid mellom skulen og oppdrettsnæringa, og tilbodet vert gjeve på ein skilde vidaregåande skular. Utdanninga går over 4 år, og etter endt utdanning oppnår du dobbel kvalifikasjon; både fagbrev innan akvakultur og studiekompetanse med fordjupning i matematikk og fysikk. Du er elev skulen dei to første åra og deretter lærling ved i bedrift dei to siste åra. Dei tre første åra er det 3 dagar teori på skule og to dagar i bedrift pr. veke. Det siste året er det to dagar teori på skule og tre dagar i bedrift. Utdanninga gjev ein unik samanheng mellom teori og praksis, og gjev deg god innsikt i ein

framtidretta bransje. Etter at du er ferdig med denne utdanninga kan du arbeida som fagarbeider i oppdrettsnæringa eller du kan halda fram med å studera. Du har då studiekompetanse med fordjupning i matematikk og fysikk og er kvalifisert til å studera på alle høgskular og universitet. Denne utdanninga er først og fremst retta mot deg som vil utdanna deg og arbeida innan akvakultur og marine fag som marinbiologi, fiskeribiologi og generell biologi og naturfag.

PRAKSISKANDIDATORDNINGA

Vaksne arbeidstakarar kan også ta fagbrev gjennom praksiskandidatordninga eller gjennom ei frivillig lærlingordning. Det betyr at ein enten dokumenterer lang praksis og teoretisk forståing for utøving av fiskaryrket. Det krevst ein skriftlig eksamen, men eit kortare teorikurs kan være ein fordel. For dei som ikkje har fullført tidligare vidaregåande skole, vil det være muligheit for å ta full opplæring i praksis og i tillegg ta enkelte fag for å få den nødvendige teorikompetansen. Uansett er dette ordningar som krev god rettleiing frå skole og opplæringskontor.

Opplæringskontora kan også lage bedriftsintern opplæring og i samarbeid med andre institusjonar og skoler skreddarsy opplæring for den enkelte. Også dei som er over 25 år og har lang praksis og fagbrev kan søkje til høgare utdanning. Dei vil få vurdert realkompetansen sin før inntak.

KUNNSKAP

er fiskerinæringa sitt viktigaste fortrinn.

Norge er i dag leiende innan utstyrsutvikling, veterinære tenester til fisk, fiskefôr og havbruksteknologi for å nemne noko. I tillegg skaper akvakulturnæringa behov for transport, foredling og sal.

MARKEDSFØRING OG SAL:

I dag er Norge én av verdas største eksportørar av atlantisk laks. Eksport av sjømat er ein av Norges største eksportnæringar etter olje og gass. Sjømat frå Norge finns i meir enn 150 land. Også nye marknader som for eksempel Russland, Kina og India er i ferd med å åpne seg, og etterspørselen er stadig aukande. Nordmenn er særleg stolt over suksessen i Japan og Frankrike – land velkjent for gastronomien og fiskerettane sine. Bakgrunnen for suksessen botnar i Norges lange tradisjonar med å forsyne verda med sjømat av høg kvalitet, og tradisjonane våre med å hauste og bruke av naturen på ein berekraftig god måte.

Mange høgskular og universitet kan gje utdanning innan dette området, og kandidatane med akvakulturutdanning vil stå særleg sterk for å få jobb. Dei aller fleste får jobb tilbod om jobb når dei er ferdig utdanna.

Fagbrev i fiskehandlarfaget er eit fagbrev som høver svært godt for deg som ynskjer å jobbe meir med praktisk sal i eigen butikk eller i supermarked.

TEKNOLOGI OG UTSTYR:

Norske bedrifter er i dag verdsleiende innan havbruk, og norsk kompetanse på fiskeoppdrett er anerkjent verden over. I dag gir norske fagmiljø råd om havbruksverksemd til store delar av Europa, og til Nord- og Sør-Amerika. Det vil difor være stor etterspurnad etter ungdom med interesse for teknologi og elektronikk. Det er difor mogeleg å få jobb i næringa for dei som har ei slik utdanning.

TILBOD OM

INTERNASJONAL OPPLÆRING

FOR UNGE ARBEIDARAR OG LÆRLINGAR

Utvexlingsprogrammet "Seafood for Learning" kan gje eit tilbod til ungdom som ynskjer internasjonal erfaring. Vi har stipend til utplassering i EU-land som Spania, Tyskland og England.

Det er i dag stor konkurranse om arbeidskrafta, og mange bedrifter vil gjerne ha ungdom som har ambisjonar om lære andre kulturar og språk. Opplæringskontoret for fiskerinæring og sjøfart i Fosnavåg, vil i eit samarbeid med bedrifter i fiskerinæringa tilby 15 stipend til unge mellom 18-30 år, som vil oppleve noko nytt i læretida, eller som ein del av planlagt opplæring i bedrifta. Det er og 10 stipend til instruktørar og andre som har opplæringsansvar i bedriftene.

Fiskerinæringa er svært internasjonal, og vil kunne gje råd og informasjon om dei enkelte land. Alle som jobbar i fiskerinæringa kan søkje om slike stipend, og det dekkjer utgifter til reise, forsikring og mat. Det dekkjer ikkje løn underopphaldet, men det vil vere være aktuelt å søkje bedriftene om stipend for utplasseringsperioden. Erfaringa viser at bedriftene har vurdert slik erfaring som svært verdifull, og har difor gjeve stipend.

Utplasseringa vil i Spania, Tyskland og Storbritannia. Det er alle interessante områder for mange bedrifter, og i tillegg har ein fleire språk for dei som kan velje. Men i utgangspunktet krev ein ikkje språkkurs. Det vert og lagt opp til språk og kulturoplæring før avreise, slik at dei fleste skal være førebudd.

Utplasseringa er gjensidig og det vil vere interessant for ungdom frå andre land og oppleve Norge. Opplæringa skal sikre utveksling av kultur og språk. Det vil vidare være eit mål, at ungdom får ei positiv oppleving knytt til råvarer, produkt i bedriftene og sjølve produksjonsprosessen. For nokon vil det være bygging av båtar, og for andre kan det være sjømat. Det sentrale er at ein får eit innsyn i korleis andre arbeider, og utvikle felles verdiar i yrkesopplæringa i Europa.

I dag er det særleg knytt spenning til nye artar som torsk, piggvar og kveite. Det går raskt framover, og oppdrettarar ynskjer å ha med seg ungdom med erfaring frå næringa i den vidare ekspansjonen. Difor bør ei naturleg utvikling være å satse på slik opplæring, får å sikre best mogeleg kvalifisert i eit næringsliv, som vert stadig meir prega av teknologi og forskingskompetanse. Eit av nøkkelpunkta for vidare vekst i fiskerinæringa vert å ta i bruk forskingsresultat, og endre tradisjonell tenking i næringa, men ta med seg det beste frå erfaringa ein har. I Norge er det fleire eksempel på slike bedrifter som har brukt tid og krefter til å bygge opp fagmiljø. Meir info om dette finn ein på nettsida www.okfisk.no



Opplæringskontora

i fiskeri- og havbruksfag - eit nasjonalt nett for rekruttering og kompetanse

- Fiskerinæringa har behov for utdanna ungdom i alle ledd
- Fiskerinæringa har utdanning og jobb med internasjonale muligheter
- Fiskeriutdanning gir ein utdanning som du kan bygge vidare på



1

Læreplasser i fagene:

- Akva
- Fagarbeider i sjømat
- Fagarbeider i matvareproduksjon
- Fiske og fangst
- Industrimekaniker
- Butikk

Prosjekt: Jenteleir



OK Kyst-Finnmark
Postboks 156, 9991 Båtsfjord
Mob. 995 87 155
www.ofm-finnmark.no

2

Læreplasser i fagene:

- Akvakultur • Automatikkmeikaniker • Fiske og fangst
- Industriell næringsmiddelproduksjon • Matfag • Vekterfag

Hammerfest

Opplæringskontoret for fiskerinæringa i Vest-Finnmark
Sjøgata 6, 9600 Hammerfest
Telefon: 78 40 62 12
Telefax: 78 40 62 09
Mobil: 951 41 023
E-post: ofv@trollnet.no - www.off.no



3

Læring i fiskeri og sjømatfagene i hele Troms! Akvakultur / Havbruk

Fiskebåter / fiske - fangst og motormann Fiskeindustrien / fagoperatør i matvareproduksjon, fagarbeider i sjømat, fiskehandler Industritekstil fiskeredskaper

Vi gjennomfører bransjekurs og rekrutterings kampanjer



Opplæringskontoret for fiskerifag i Troms
9386 Senjohopen
Telefon 77 85 87 52 - Telefaks 77 85 89 44
Mobiltelefon 970 67 018
E-post: post@okftroms.no
Hj.side: www.okftroms.no

4

OKFN administrerer læringoordninga for fiskeribedrifter på land og sjø, og tilbyr læreplasser i sjømatfaget, iskehandlerfaget, akvakultur, fiske og fangst m.fl.

Vi tilbyr også fagrettede kurs, og prosjektadministrasjon. Kontoret er kurs- og opplæringsansvarlig i Vesterålen Fiskeripark.

Opplæringskontoret for nordre Nordland (OKFN)
postboks 374, 8439 Mjre
Mobil 952 23 850 - Fax 76 18 55 01
marit.okfn@fiskeriparken.no



5

Kunnskapsenteret i Gildeskål tilbyr:

- Lærlinger og læreplasser i fiskerifag og andre fag
- Eksamensforberedende kurs i fiskerifag
- Opplærings- og utviklingsarbeid tilpasset behovet i bedriften.




8140 Innryd - 75756300 - 7575676
kig@kig.no - www.kig.no

5

Tverrfaglig opplæringskontor i Helgeland



www.toh.no

6

Vi tilbyr spennende læreplasser i : Akvakulturfaget - Fiske og fangst - Fiskeindustrifaget - Motormannfaget - Kjemi/Prosessfag

I tillegg kjører vi kurs for voksne som vil ta fagbrev i akvakultur, fiskeindustri og fiske/fangst.

Opplæringskontoret for fiskeri og havbruk i Nordmøre og Romsdal
Bakeriet/Kårvåg, 6530 Averøy
Tlf: 71 51 54 57 - Fax: 71 51 54 76 - Mob: 951 30 559
www.e-hav.no - post@e-hav.no



7

FONS er godkjent for å ta inn lærlinger i følgende fag: Fiske og Fangst - Fiskeindustri - Akvakultur - Fiskehandler - Motormann - Matros - Industrimekaniker.

Vi har mange ledige læreplasser, ta kontakt!!!



FISKERIFAGLIG OPPLÆRINGSKONTOR FOR NORDRE SUNNMØRE
FONS, Sentrum, 6050 Valdøy
Telefon: 70 18 39 30 eller 97766710
E-post: fons@fons.no - Hjemmeside: www.fons.no

8

Vi har godkjenning for følgende fag : Akvakultur - Fiske/fangst - Fiskehandler - Fiskeindustri - Fiskeriredskap - Motormann - Matros - Kock - (Stuert)

OKfisk

Opplæringskontoret for Fiskerinæring og Sjøfart

Opplæringskontoret for Fiskerinæring og Sjøfart
Mjølstadneset, 6092 Eggesbanes - www.okfisk.no
Tlf. 70 08 00 60 • Faks 70 08 00 61 • firmapost@okfisk.no



9

Vi tilbyr læreplassar innan desse faga: Fiske og fangst - Matros - Motormann - Akvakultur - Fiskeindustri - Industriell næringsmiddelproduksjon - Laboratorie-faget - Motormekaniker

Opplæringskontoret for Fiskeri- og havbruksfag i Sogn og Fjordane, Måløy.

Adresse: Gate 1, nr. 70
Postboks 126 - 6701 Måløy
Tlf: 57 85 22 32 - Mob: 918 65 245
E-post: okfh@online.no
www.okfh.no



10

Vi er godkjent i følgende lærefag: Fiskeindustri - Fiskehandel - Akvakultur - Fiske og fangst - Motormann - Matros

I samarbeid med Norsk Sjømat senter tilbyr vi fagbrevopplæring og andre fagrettede kurs.

Opplæringskontoret for fiskerifagene i Hordaland, Norsk Sjømat senter Bontelabo 2, 5003 Bergen
Tlf: 55 55 48 80
Fax: 55 55 48 88
E-post: samuelsen@sjomat.no
Daglig leder: Bjørn Samuelsen
www.sjomat.no



11

Vi har læreplasser i Austevoll Fisk og fangst - Akvakultur - Fiskeindustri - Fiskeriredskap - Matros - Motormann og andre landbaserte fag

OK AUSTEVOLL

OPPLÆRINGSKONTORET I AUSTEVOLL

5392 Storebø
Telefon: 55 08 25 00 - Telefaks: 55 08 25 01
e-mail: post@okaustevoll.no
www.austevoll.com/okaustevoll/



12

Opplæringskontoret for Fiskerinæringa i Sunnhordland har kontor på Bømlo.

Vi har læreplassar i akvakultur, fiskeindustri, fiske og fangst, motormann, matros og automatikkmeikaniker.



Opplæringskontoret for Fiskerinæringa i Sunnhordland
Boks 11, 5445 Bremnes
Tlf: 53 42 73 00
Fax: 53 42 76 42
Mobil: 900 83 549
E-post: post@fiskerifag.no

13

Vi har læreplasser i følgende fag: Akvakultur - Sjømat - Sjømathandler Fiske og fangst - Matros - Motormann Fiskeriredskap - Kjemi og prosess

Fiskerifaglig Opplæringskontor for Rogaland og Skagerak-kysten BR

Postboks 16, 4161 Finnøy
Tel: 51 71 02 20/48 11 85 76
kristin@fiskerifaglig-ok.no
www.fiskerifaglig-ok.no

