

Keuzedeel mbo

# Werken in de aquacultuur

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0269**

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Op: 14-01-2016

# 1. Algemene informatie

D1: Werken in de aquacultuur

## Studielast

240

## Beroepsvereisten

Nee

## Certificaten

Nee

## Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op [www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers](http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers)

## Toelichting

### Relevantie van het keuzedeel

De verwachting is dat op korte/middellange termijn de productie van aquatische producten een steeds groter deel gaat uitmaken van de agrarische productie. Het duurzame karakter van aquacultuur speelt daarbij een belangrijke rol. Beginnend beroepsbeoefenaars verbreden hun kennis op een nieuw terrein en hun waarde op de arbeidsmarkt zal hierdoor toenemen.

### Beschrijving van het keuzedeel

Het keuzedeel aquacultuur behandelt diverse productiemethoden van voedsel waarbij water een essentiële factor is. Het gaat onder andere om de productie van vissen en rivierkreeften, voor consumptie, recreatie (betaalwateren) en ten behoeve van uitzetting i.v.m. natuurbeheer. Daarbij komen onder meer vermeerderingsmethoden aan de orde, voeding en groei van de verschillende producten, verzorging, ziekten en plagen, kweeksystemen en waterkwaliteit.

### Branchevereisten

Nee

### Aard van keuzedeel

Verbredend

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Produceren van aquatische biomassa

#### Complexiteit

Het werk van de beroepsbeoefenaar is deels routinematig van aard maar bevat ook complicerende factoren. De werkzaamheden zijn divers en vragen scherpe oplettendheid; een incorrecte instelling van bijvoorbeeld temperatuur of voerapparatuur kan ernstige gevolgen hebben. De beroepsbeoefenaar verwerft en combineert vaak nog actief informatie over materialen, middelen processen en methoden gerelateerd aan het beroep. Hij zet daarom ook in op een actieve kennisuitwisseling met onderzoeksinstituten.

Het gaat, afhankelijk van de gekozen teelt, in meer of mindere mate om werk waarvoor standaardwerkwijzen gelden, in een herkenbare, soms wisselende leef- en werkomgeving.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's en/of leidinggevende en draagt verantwoordelijkheid voor het eigen werk en soms dat van anderen.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van de biologie van vissen
  - heeft kennis van afwijkend gedrag van vissen
  - heeft technische kennis van recirculatiesystemen
  - heeft kennis van de koppeling van plantaardige en dierlijke productie
  - heeft kennis van productiemethoden van voedsel op en/of in water
  - heeft kennis van vermeerdingmethoden
  - heeft kennis van procedures voor het verkrijgen van pootvis
  - heeft kennis van vissoorten
  - heeft kennis van uitgangswater en waterkwaliteit
  - heeft kennis van milieu en omgeving in relatie tot zijn bedrijfsactiviteiten
  - heeft kennis van ziekten, parasieten, zoönosen en plagen
  - heeft kennis van meldingsplichtige visziektes
  - heeft kennis van besmetting van mens op vis
  - heeft kennis van kruisbesmetting (plant/dier)
  - heeft kennis van verzorging van voedsel dat op en/of in water groeit
  - heeft kennis van de verwerking van producten
  - heeft kennis van technieken die de voedingswaarde van producten beïnvloeden
  - heeft kennis van wet- en regelgeving t.a.v. zijn bedrijfsactiviteiten en sectorale gedragscodes
- 
- kan producten voorzien van de noodzakelijke voedingsstoffen
  - kan producten verzorgen
  - kan vermeerderingstechnieken toepassen
  - kan pootvis beoordelen
  - kan veilig werken
  - kan waterkwaliteit meten en op peil houden
  - kan systeemstoringen herkennen
  - kan eenvoudige ziekten in de kweekpopulatie behandelen
  - kan onder toezicht van een dierenarts medicijnen toedienen
  - kan medicijnregistratie bijhouden
  - kan kweeksystemen controleren en onderhouden
  - kan afwijkingen van geur en geluid in de kweekruimte herkennen
  - kan omgaan met calamiteiten in zijn bedrijf
  - kan hygiënisch werken
  - kan een quarantaineprocedure uitvoeren
  - kan in een quarantainesituatie werken
  - kan de groei van de producten monitoren
  - kan de voedingsopname monitoren
  - kan vereiste gegevens registreren
  - kan eerste echelononderhoud toepassen