

Tentative program:

RAS EVU grunnkurs 28. og 29.april 2026

Sted: [Linken](#), Sykehusvegen 23, 9019 Tromsø

Faglig ansvarlig: Jelena Kolarevic, UiT. jelena.kolarevic@uit.no tlf. 40 29 03 01

Praktisk ansvarlig: Leif-Peder Jørgensen, BKS. leif@bksnord.no tlf. 97 66 64 08

Program dag 1: Tirsdag 28.april

10:00-10:15 Velkommen og praktiske info med LP Jørgensen/Jelena Kolarevic

Tema: Hva er forventningene deres av kurset? Introduksjon av deltakere og foredragsholdere

10:15-11:00 Introduksjon til RAS med Jelena Kolarevic

Tema: Hvorfor RAS? Fordeler og utfordringer med RAS, RAS som nytt miljø for laksen

11:00-11:15 Kaffepause

11:15-12:00 Planlegging av RAS anlegg med Astrid Buran Holan

Tema: Før du begynner hva trenger du å vite; Valg av sted; Viktige utgangspunkter

12:00-13:00 Lunsj

13:00-13:45 RAS oppsett og design for laks produksjon med Astrid Buran Holan

Tema: RAS oppsett og design; RAS hovedkomponenter; RAS Terminologi

13:45-14:00 Kaffe og iskrem pause

14:00-14:45 Karmiljø i forhold til laks sin behov med Helgi Thorarensen

Tema: Vannhastighet, flow, oppholdstid i kar

14:45-15:00 Kaffepause

15:00-15:45 Vannkvalitet i RAS med Helgi Thorarensen

Tema: Vannkvalitetsparametere (gasser, nitrogenforbindelser og stoffer)

15:45-16:00 Pause

16:00- 16:45 Overvåking og kontroll av vannkvalitet med Jelena Kolarevic

Tema: Sensor teknologi, manuell måling og planlegging av måling

16:45-17:00 Dag 1 oppsummering

18:30 Felles middag

Program dag 2: Onsdag 29.april

09:00-09:15 Kaffe

09:15-10:00 Mikrobiota i RAS med Jelena Kolarevic

Tema: Nitrifikasjonsbakterier i biofilter; Bakterielle behov og dynamikk; Bakterier i forskjellige deler av RAS

10:00-10:15 Pause

10:15-11:00 Produksjon biologi i RAS med Bjørn-Steinar Sæther

Tema: Laks livssyklus, laks fysiologi, smoltifisering

11:00-12:00 Lunsj

12:00-12:45 Fôr og ernæring

i RAS med Bjørn-Steinar Sæther

Tema: Fôr i RAS, fordøyelighet vs. fôrstabilitet

12:45-13:00 Pause

13:00-13:45 Biosikkerhet i RAS med Per Anton Sæther

Tema: Måter for patogeninnføring (biologisk materiale, fôr og utstyr)

13:45-14:00 Kaffepause

14:00-14:45 Fiskevelferd og helse i RAS med Per Anton Sæther

Tema: Utfordringer for fiskevelferd, patogener, måling av velferd

14:45-15:00 Pause

15:00- 15:30 Gruppearbeid og evaluering av kurset

Tema: Deltakerne deles inn i grupper for å svare på følgende spørsmål: Hva har du lært? Hva var bra /ikke så bra med kurset?

15:30 -16:00 Avslutning med Jelena Kolarevic og litt info om andre kurs

Med forbehold om mindre justeringer.

Etter hvert foredrag blir det 5 min. til spørsmålsrunde. Hvis du på forhånd vet problemstillinger du ønsker å ta opp, er det fint om du sender spørsmålet på forhånd. Slik at vi kan forberede svaret.

Info om kurset

Kurset koster 3 300 kr eks mva. Lunsj og kaffe er inkludert i den prisen.

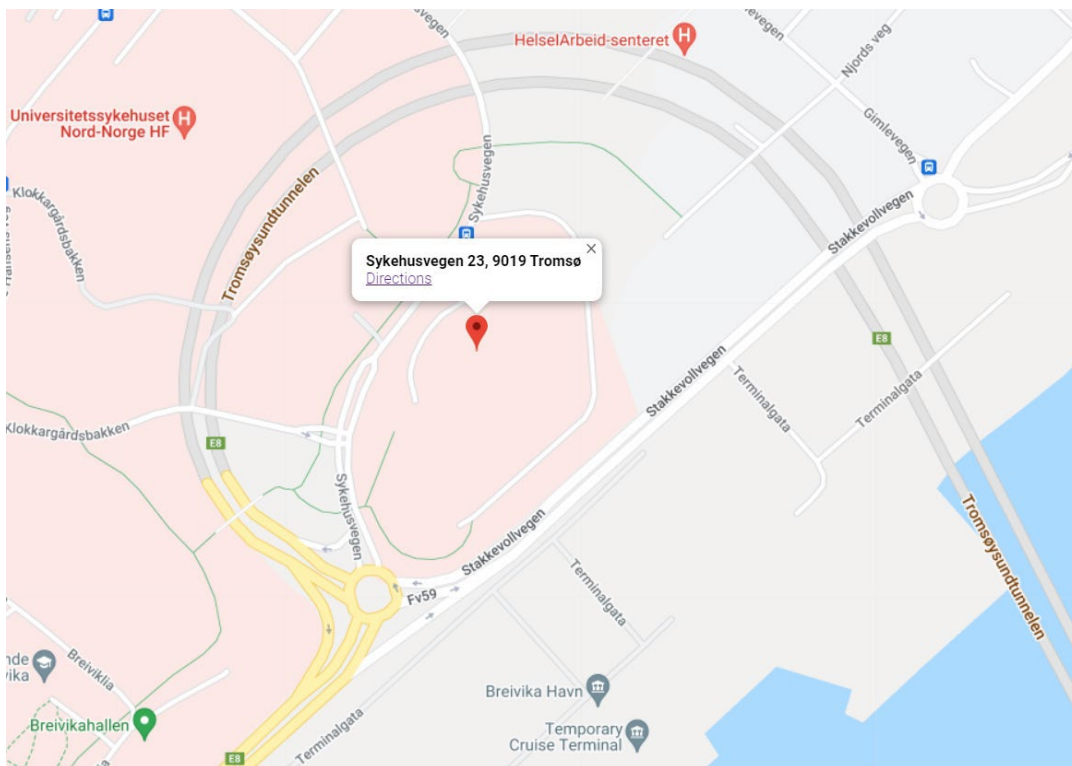
Vi håper flest mulig vil delta på felles middag.

Middagen dekkes av den enkelte deltaker, info om hvor middagen blir kommer senere.

Påmeldingsfrist mandag **1. april** 2026, og du melder deg på her:

Link kommer etterhvert

Kart over hvor det skal være:



Hvis du lurer på noe, er det bare å ta kontakt!

Med vennlig hilsen

Leif-Peder Jørgensen

Praktisk kursansvarlig, Blått kompetansesenter nord AS

Telefon: 97 666 408. E-post: leif@bksnord.no