

FJØRFESKOLEN

KURS FOR KYLLINGPRODUSENTER SØRUM 2018

Tirsdag 30.oktober 2018

0930 – 1000	Kaffe, registrering
1000 – 1015	Introduksjon av kurset og presentasjon av deltakerne
1015 – 1230	Dyrevelferd og dyreetikk, Sverre Rædergård, Nortura
1230 – 1330	Lunsj
1330 – 1500	Gruppearbeid
1500 – 1730	Anatomi og fysiologi, teori og disseksjonsøvelse, Bruce David, Nortura
1800	Middag og sosialt samvær

Onsdag 31.oktober 2018

0900 – 1100	Rengjøring og desinfeksjon av kyllinghus. Thorbjørn Refsum, Animalia
1115 – 1230	Utvikling i hybridmateriale. Kvaliteten på den daggamle kyllingen Espen Sørli, Samvirkekylling
1230 – 1330	Lunsj
1330 – 1600	Næringsbehov, fôr og føring, Harald Hetland, Fiskå

Tirsdag 27.november 2018

1000 – 1230	Fra innsett til slakting: Daglige rutiner Aktuelt regelverk: Forskrifter, KSL – krav og Dyrevelferdsprogram Fjørfe Jostein Lie, Nortura
1230 – 1330	Lunsj
1330 – 1600	Ventilasjonsprinsipper. Hvordan påvirker ventilasjonen kyllinghusets strø- og luftkvalitet, Sivert Johansson, frittstående ventilasjonskonsulent, Sverige
1615 – 1700	Lysoppfattelse hos slaktekylling. Ulike lyskilder og lysets betydning for kyllingens velferd, Tone Beate Hansen, Animalia
1800	Middag og sosialt samvær

Onsdag 28.november 2018

0900 – 1100	Sykdom og helse: Helsesituasjonen hos norske kyllinger, smitteforebyggende tiltak, produksjonsrelaterte sykdommer, smittsomme sykdommer inklusiv aktuelle forskrifter Bruce David, Nortura
1115 – 1200	Faktorer som påvirker driftsresultatet i kyllingproduksjonen Morten Henriksen, Nortura
1200 – 1300	Lunsj
1300 – 1415	Gruppearbeid
1415 – 1500	Kritiske situasjoner for kyllingen: plukking, transport og slakting, Torill Kjensmo, Nortura
1500 – 1530	Oppsummering og evaluering



Fjørfeskolene arrangerer i uke 44 og 48 2018 nytt kyllingkurs. Kurset er godkjent av Mattilsynet i forbindelse med kompetansekravet i Dyrevelferdsprogram Fjørfe. Kurset har en varighet på fire dager og er bygd opp med to todagerssamlinger. Kurset arrangeres denne gangen på et flott gårdsbruk i Sørums, to mil fra Gardermoen.

Kursstedet

I og med at en stor del av kursdeltakerne kommer med fly har vi valgt å legge kurset i nærheten av Oslo lufthavn, på gården Asak Søndre: Smakfulle Rom AS, Asakveien 115, 1923 Sørums. For de som kommer med fly, ordner vi med videre transport til kursstedet.

Kursavgift

Kr 3700,- for Norturamedlemmer. For andre, tredje osv deltaker pr bruk kr 2500. For andre kr 4500.

Overnatting

Kursstedet har overnattingsmuligheter, moderne hotellrom med høy standard, kr 1550 pr natt i enkeltrom inklusiv frokost. Overnatting kommer i tillegg til kursavgiften.

Påmelding

Påmelding til Nortura ved Sverre Rædergård, e-post sverre.redergard@nortura.no eller tlf/SMS 40864575 senest fredag 28.september. Eller til din lokale produksjonsrådgiver.



Nortura
bondens selskap