

FJØRFESKOLEN

KURS FOR KYLLINGPRODUSENTER 2022

Fjørfeskolen arrangerer i uke 42 og 47 2022 nytt kyllingkurs. Kurset er godkjent av Mattilsynet i henhold til kompetansekravet i Forskrift om høns og kalkun og tilsvarende kompetansekrav om dyrehelse i Dyrehelseforskriften. Kurset har en varighet på fire dager og er bygd opp med to todagerssamlinger. Kurset arrangeres denne gangen på et flott gårdsbruk i Sørum, to mil fra Gardermoen.

Tid:

Første samling onsdag 19. – torsdag 20. oktober,
andre samling tirsdag 22.- onsdag 23. november 2022

Kursstedet

I og med at en 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 Sørum. For de som kommer med fly, ordner vi med videre transport til kursstedet.

Kursavgift

Kr 4000,- for Norturamedlemmer. For andre, tredje

osv deltaker pr bruk kr 3000. For andre kr 4500. Nybrukerpakken dekker 1 kursavgift.

Overnatting

Kursstedet har overnattingsmuligheter, moderne hotellrom med høy standard, kr 1550 pr pers pr natt i enkeltrom og kr 1220 pr pers i dobbeltrom 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 23. september.

Første kursdag: Onsdag 19. oktober 2022

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	Utvikling i hybridmateriale. Kvaliteten på den daggamle kyllingen. Espen Sørli, Samvirkekylling
1500 – 1730	Anatomi og fysiologi, teori og disseksjonsøvelse. Bruce David, Nortura
1800	Middag og sosialt samvær

Andre kursdag: Torsdag 20. oktober 2022

0900 – 1100	Smitteforebygging, rengjøring og desinfeksjon av kyllinghus. Thorbjørn Refsum, Animalia
1115 – 1230	Gruppearbeid
1230 – 1330	Lunsj
1330 – 1600	Næringsbehov, får og fôring. Hanne Christine Øverli, FK Agri

Tredje kursdag: Tirsdag 22. november 2022

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

1615 – 1700	ventilasjonen kyllinghusets strø- og luftkvalitet. Ådne Kalvik, FK Agri Lysoppfattelse hos slaktekylling. Ulike lyskilder og lysets betydning for kyllingens velferd. Tone Beate Hansen, Nortura
-------------	---

1800	Middag og sosialt samvær
------	--------------------------

Fjerde kursdag: Onsdag 23. november 2022

0900 – 1100	Sykdom og helse: Helsesituasjonen hos norske kyllinger, aktuelle sykdommer, relevante lover og forskrifter. Bruce David, Nortura
1115 – 1200	Faktorer som påvirker driftsresultatet i kyllingproduksjonen. Morten Henriksen, Nortura
1200 – 1230	Fjørfekjøttkontrollen som styrings- og analyseverktøy, Liv Marit Biltvedt, Nortura
1230 – 1330	Lunsj
1330 – 1430	Gruppearbeid
1430 – 1515	Kritiske situasjoner for kyllingen: plukking, transport og slakting. Torill Kjensmo, Nortura
1530 – 1615	HMS for kyllingprodusenten, Signe Mellem, NLR Øst
1615 – 1630	Oppsummering og evaluering



Nortura
bondens selskap