

FJØRFESKOLEN

KURS FOR KYLLINGPRODUSENTER SØRUM 2024

Fjørfeskolene arrangerer i uke 46 og 47 2024 nytt kyllingskurs. 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, og kan regnes som et A-Å kurs for slaktekyllingprodusenter. Kurset arrangeres denne gangen på et flott gårdsbruk i Sørum, to mil fra Gardermoen.



Tid

Første samling onsdag 13.november –
torsdag 14.november,
andre samling mandag 18.november –
tirsdag 19.november

Kursstedet

Smakfulle Rom AS, Asakveien 115, 1923
Sørum.

For de som kommer med fly, prøver vi å
være behjelpelige med transport til
kursstedet.

Kursavgift

Kr 4.500 for Norturamedlemmer. For
andre, tredje osv. deltaker pr bruk kr
3.500. For øvrige kr 5.500.
(Produsenter som er nybrukere i Nortura
får gratis deltagelse på dette kurset)

Overnatting

Kursstedet har overnattingsmuligheter,
moderne hotellrom med høy standard, kr
1.860 pr pers pr natt i enkeltrom og kr
1.450 pr pers i twinrom inklusiv frokost.
Overnatting kommer i tillegg til
kursavgiften, og ved behov/ønske om
overnatting meldes det inn ved påmelding.

Påmelding

Påmelding til Nortura ved Theodor Bye,
e-post theodor.bye@nortura.no eller mobil
90193099
seinest torsdag 17.oktober.

Første kursdag: Onsdag 13.november

0930 – 1000 Kaffe, registrering
1000 – 1030 Introduksjon av kurset og presentasjon av deltakerne
1030 – 1230 Dyrevelferd og dyreetikk. Siri Kulberg Sjurseth, Nortura
1230 – 1330 Lunsj
1330 – 1500 Utvikling i hybridmateriale - kvaliteten på den daggamle
kyllingen. Espen Sørlie, Nortura Samvirkekylling
1515 – 1730 Anatomi og fysiologi, teori og disseksjonsøvelse. Bruce
David, Nortura
1900 Middag og sosialt samvær

Andre kursdag: Torsdag 14.november

0900 – 1100 Smitteforebygging - rengjøring og desinfeksjon av
kyllinghus. Thorbjørn Refsum, Animalia
1130 – 1230 Lysoppfattelse hos slaktekylling. Ulike lyskilder og lysets
betydning for kyllingens velferd. Tone Beate Hansen,
Animalia
1230 – 1330 Lunsj
1330 – 1530 Næringsbehov, fôr og fôring. Harald Hetland, Fiskå mølle

Tredje kursdag: Mandag 18.november

1000 – 1230 Fra innsett til slakting: Daglige rutiner
Aktuelt regelverk: Forskrifter, KSL – krav og
Dyrevelferdsprogram slaktekylling. Martine L. Nordås,
Nortura
1230 – 1330 Lunsj
1330 – 1400 Gruppearbeid
1400 – 1630 Ventilasjonsprinsipper. Hvordan påvirker ventilasjonen
kyllinghusets strø- og luftkvalitet. Tommy H Krogh, SKOV
1830 Middag og sosialt samvær

Fjerde kursdag: Tirsdag 19.november

0900 – 1100 Sykdom og helse: Helsesituasjonen hos norske kyllinger,
aktuelle sykdommer, relevante lover og forskrifter. Bruce
David, Nortura
1115 – 1230 Faktorer som påvirker driftsresultatet i
kyllingproduksjonen. Morten Henriksen og Theodor Bye,
Nortura
1230 – 1330 Lunsj
1330 – 1400 Kritiske situasjoner for kyllingen: plukking, transport og
slakting. Ane Kristine Christophersen, Nortura
1415 – 1500 HMS for kyllingprodusenten, Signe Mellem, NLR Øst
1500 – 1530 Oppsummering og evaluering