

KLF Fjørfe

Columbiegg

nr. 6 2012 - kjøtt

INVITASJON til Kjøtt- og fjørfebransjens Kompetanseskole

Kurs for slaktekyllingprodusenter

Sted: Quality Hotel Augustin, Kongens gate 26, Trondheim

Tid: 14.-15.november og 12.-13.desember 2012

Dyrevelferd står sentralt i dagens husdyrhold. Nytt regelverk for hold av slaktekylling krever kompetanse innen dette området, og deltagelse på KLFs kompetanseskole dekker dette. Vi henter inn en rekke flinke foredragsholdere for å gi dere fire flotte dager med solid faglig påfyll. Utover foredragene er det mye å hente ved diskusjon og erfaringsutveksling med de andre kursdeltagerne. Vi legger derfor til rette for dette med felles middag og hyggelig sosialt samvær om kvelden. Vi ønsker derfor at flest mulig skal overnatte, og vi oppfordrer også til å delta flere fra hvert bruk. Velkommen på kurs!

Foreløpig program (med forbehold om endringer)

Dag 1 – Onsdag 14.november

Kaffe og registrering fra kl 9.00. Kursstart kl 9.30.

- Introduksjon av kurset, presentasjon av deltagerne
- Hva skal vi med kompetansebevis? Dyrevelferd i fjørfeholdet.
- Slaktekyllingprodusentens utfordringer som bedriftsleder
- Lover og forskrifter som er relevante for slaktekyllingprodusenten.
- Bedømming av slakt, årsaker til kassasjon

Lunsj og kaffepauser i løpet av dagen. Felles middag og sosialt samvær. Overnatting.

Dag 2 – Torsdag 15.november

Kursstart 08.30

- Anatomi og fysiologi hos fjørfe
- Praktisk øvelse - obduksjon av fjørfe
- Helse og sjukdom hos slaktekylling
- Økonomien i slaktekyllingproduksjonen
- Kyllingkvalitet, rugeri.
- Utdeling av hjemmeoppgaver

Lunsj og kaffepauser i løpet av dagen. Avslutning ca 15.30.

Dag 3 - Onsdag 12.desember

Kaffe fra 9.00. Kursstart 9.30

- Ventilasjon og luftkvalitet
- Hvordan skape et godt miljø for dyra? Faktorer som påvirker strøkvaliteten.
- Utvikling og etologi. Dyras atferd, årsaker til stress.
- Lysoppfattelse hos slaktekylling. Ulike lyskilder.
- Gruppeoppgaver og gjennomgang av hjemmeoppgaver.
- Rutiner gjennom innsettet - fra A til Å

Lunsj og kaffepauser i løpet av dagen. Felles middag og sosialt samvær. Overnatting.

Dag 4 - Torsdag 13.desember

Kursstart 08.30

- Forebyggende helsearbeid. Smitteforebygging.
- Ernæring og næringsbehov hos fjørfe
- Bruk av ulike fôrslag og råd for praktisk fôring
- Dyrevelferd ved plukking, transport og slakting.
- Oppsummering

Lunsj og kaffepauser i løpet av dagen. Avslutning ca 15.30.

Kursavgift

For leverandører til medlemsbedrifter i KLF (Norsk Kylling, Ytterøykylling, Jærkylling)	kr.	4 700,-
Deltaker nr. to, tre, osv. fra samme bruk	kr.	3 700,-
Andre (leverandører til andre bedrifter, konsulenter o.l.)	kr.	5 700,-

Kursavgiften dekker utgifter til foredragsholdere, kursmateriell, leie av møtelokaler, kaffe og kaffemat, fire lunsjer og to middager. Overnatting med frokost kommer i tillegg, og gjøres opp med hotellet av den enkelte ved avreise. Man må ha med Fjørfeboka, som kan kjøpes på kurset til gunstig pris.

For påmelding, benytt skjemaet på neste side.

Oslo, 26.september 2012

Marlene Furnes Bagley

Fagsjef egg/fjørfe

Tlf: 95 26 91 09 marlene@kjottbransjen.no

Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund, Østensjøveien 39/41, 0667 OSLO



Påmelding til Kjøtt- og fjørfebransjens Kompetanseskole Kurs for slaktekyllingprodusenter

Sted: Quality Hotel Augustin, Kongens gate 26, Trondheim

Tid: 14.-15.november og 12.-13.desember 2012

Navn: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

E-post: _____

Leverandør til (slakteri): _____

Jeg/vi ønsker overnatting (kryss av):

Enkeltrom (kr 980 pr pers pr natt inkl frokost) 14.-15.nov _____ 12.-13. des _____

Dobbelrom (kr 590 pr pers pr natt inkl frokost) 14.-15.nov _____ 12.-13. des _____

Kryss av:

Ja, jeg ønsker å kjøpe Fjørfeboka til redusert pris (kr 350,-, ordpris 439,-) _____

Nei, jeg har allerede Fjørfeboka og tar den med på kurset _____

Påmeldingen sendes til randi@kjottbransjen.no eller på fax 23 24 44 80

MERK: Påmeldingen er bindende.

Påmeldingsfristen er 25.oktober, men først til mølla-prinsippet gjelder dersom kurset skulle bli fullt.