

KLF Fjørfe Columbiegg

nr. 5, 2013 - kjøtt

INVITASJON til Kjøtt- og fjørfebransjens Kompetanseskole Vi holder i høst 2 omganger med kurs for slaktekyllingprodusenter, i Rogaland og Trøndelag

Sted: Himmel & Hav, Sola
Tid: 19.-20.september og 24.-25.oktober 2013

og

Sted: Quality Hotel Panorama, Trondheim
Tid: 9.-10.oktober og 30.-31. oktober 2013

Dyrevelferd står sentralt i dagens husdyrhold. Nytt regelverk for hold av slaktekylling krever kompetanse innen dette området, og deltagelse på KLFs kompetanseskole dekker dette. KLF lanserer også i disse dager den nye effektivitetskontrollen for slaktekylling. Kurset går over to samlinger á to dager, til sammen fire dager. Vi gjør oppmerksomme på at det kreves deltagelse alle fire kursdagene for å få godkjent kompetansebevis.

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! Spørsmål rettes til benedicte@kjottbransjen.no.

Påmelding til kurs sendes til KLF ved Randi randi@kjottbransjen.no, innen 10. september for Rogalandkurset, og 30. september for Trøndelagskurset. (se skjema på siste side). Alle interesserte er velkomne, og "først til mølla"-prinsippet gjelder!

Foreløpig program (med forbehold om endringer)

Dag 1

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 suksessfaktorer, i kyllinghuset og 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

Kursstart 08.30

- Anatomi og fysiologi hos fjørfe
- Praktisk øvelse - obduksjon av fjørfe
- Helse og sykdom hos slaktekylling
- Økonomien i slaktekyllingproduksjonen, og e-kontrollen som verktøy
- Kyllingkvalitet, rugeri.
- Betydningen av rett rengjøring og desinfeksjon av fjørfehus
- Utdeling av hjemmeoppgaver

Lunsj og kaffepauser i løpet av dagen. Avslutning ca 16.00.

Dag 3

Kaffe fra 9.00. Kursstart 9.30

- Utvikling og etologi. Dyras atferd i skogkanten og i kyllinghus
- Lysoppfattelse hos slaktekylling. Ulike lyskilder og velferdseffekter av lysprogram og mørkeperioder, effekt av stress.
- Ernæring og næringsbehov hos fjørfe
- Bruk av ulike fôrslag og råd for praktisk fôring
- Kvalitetssystem i landbruket – hvorfor og hvordan? KSL som del av dyrevelferdsprogrammet og som verktøy på gården
- Gruppeoppgaver og gjennomgang av hjemmeoppgaver.

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

Dag 4

Kursstart 08.30

- Kritiske situasjoner for dyra, herunder plukking, transport og slakting
- Ventilasjon og luftkvalitet
- Hvordan skape et godt miljø for dyra? Faktorer som påvirker strøkkvaliteten.
- En god start for et godt innsett. Forebyggende helsearbeid. Smitteforebygging
- Verdien av gode rutiner gjennom innsettet - fra A til Å
- 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. Pensum for kurset er "Fjørfeboka", som kan kjøpes på kurset til gunstig pris.

For påmelding, benytt skjemaet på neste side.

Oslo, 23. august 2013

Benedicte Lund

Tlf: 97 71 48 38 benedicte@kjottbransjen.no

Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund,
Østensjøveien 39/41, N-0667 Oslo

Påmelding til Kjøtt- og fjørfebransjens Kompetanseskole Kurs for slaktekyllingprodusenter

	Del I	(sett kryss)	Del II
Sola:	<input type="checkbox"/>	19-20. sept	<input type="checkbox"/> 24.-25. okt
Trøndelag:	<input type="checkbox"/>	9.-10. okt	<input type="checkbox"/> 30.-31. okt

Navn: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

E-post: _____

Leverandør til (slakteri): _____

Jeg/vi ønsker overnatting (kryss av):

Enkeltrom dag 1-2 _____ dag 3-4 _____

Dobbelrom dag 1-2 _____ dag 3-4 _____

Kryss av:

Ja, jeg ønsker å kjøpe Fjørfeboka til redusert pris (kr 350,-, ordpris 449,-) _____

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

Påmeldingen sendes til randi@kjottbransjen.no

MERK: Påmeldingen er bindende.

Først til mølla-prinsippet gjelder dersom kurset skulle bli fullt.

(Priser for enkelt og dobbelrom varierer med om du skal delta på kurset i Trondheim eller på Sola. Prisene opplyses ved påmelding/bekreftelse)