

## KJØTT- OG FJØRFEBRANSJENS KOMPETANSESKOLE

**Sted: Quality Airport Hotel Sola, Sømmervegen 1, 4055 Sola**

**Tid: Fredag-lørdag 7.-8. september og tirsdag-onsdag 25.-26. september**

Alle slaktekyllingprodusenter må ha kurs i dyrevelferd og kompetansebevis for slaktekyllingproduksjon. Deltagelse på KLFs kompetanseskole dekker dette kravet. Kurset vil også fokusere på KLFs effektivitetskontroll for slaktekylling som et nyttig verktøy på gården, samt det legges til rette for diskusjoner og utveksling av erfaringer.

Kurset går over to samlinger á to dager, til sammen fire dager. **Det kreves deltakelse på alle fire kursdagene for å få godkjent kompetansebevis.** Flere flinke foredragsholdere er invitert for å gi fire flotte dager med solid faglig påfyll. Det legges til rette for felles middag og sosialt samvær på kvelden og vi ønsker dermed at flest mulig velger å overnatte. Første samling er lagt til fredag-lørdag slik at flest mulig kan overnatte, og ta en velfortjent kveld fri fra fjøsstell. Andre samling er lagt til tirsdag-onsdag. For at flest mulig kan ev stelle fjøs/jobbe er kursstart kl 12 (bortsett fra lørdag), se program. Du er hjertelig velkommen til å delta på middag kursdag 1 og 3 selv om du ikke overnatter (se påmeldingslenke).

Hver enkelt deltaker må selv booke overnatting på [Quality Airport Hotel Sola](#) (telefon +47 51 94 20 00) Oppgi kode «kylling» ved bestilling.

### Kursavgift

For leverandører til medlemsbedrifter i KLF (Den Stolte Hane, Norsk Kylling, Ytterøykylling, Gårdsand, Holte Gård)	3 700 kr
Deltaker nummer to, tre, fire... fra samme bruk	2 500 kr
Andre (Leverandører/personer ikke tilknyttet KLFs medlemsbedrifter)	4 500 kr

Du er hjertelig velkommen til å delta på kurs dersom du har deltatt tidligere for en oppfriskning av kunnskap. Andre fagpersoner med tilknytning til næringa er også velkomne til å delta.

Pensum for kurset er «Fjørfeboka» (ISBN 9788211022554). Dersom dere har en tidligere utgave av Fjørfeboka, oppfordres det på det sterkeste at du kjøper den nye oppdaterte versjonen som ble utgitt i august 2016. Du har muligheten via påmeldingsskjemaet å bestille Fjørfeboka til 400 kr (ordinær pris er 505 kr).

**Merk at påmelding er bindende!**

**Påmeldingsfrist er 6. august 2018!**

For påmeldingsskjema gå inn [her](#)

For program, se neste side

## Foreløpig program (med forbehold om endringer)

### Dag 1 – fredag 7. september, kl 12:00-17:30

Kl 11:30 Registrering

12:00 Introduksjon av kompetanseskolen – Hva skal man med kompetansebevis, *v/Cecilia*

*Larsson KLF*

12:45 Utvikling og etologi – Dyras adferd i skogkanten og i kyllinghuset, *v/Tone Beate Hansen, Animalia*

13:30 Lunsj

14:30 Lysoppfattelse hos slaktekylling. Ulike lyskilder og velferdseffekter av lysprogram og mørkeperioder. Effekt av stress, *v/Tone Beate Hansen, Animalia*

15:15 Ernæring og næringsbehov hos fjørfe, *v/Fiskå Mølle*

16:00 Pause

16:15 Praktisk fôring av slaktekylling, *v/Fiskå Mølle*

17:15 Avslutning dag 1

18:00 Felles middag for alle som ønsker å delta

### Dag 2 – lørdag 8. september, kl 10:00-16:00

Kl 10:00 Foreldre dyrproduksjon, rugeri og kyllingkvalitet

10:45 Økonomien i slaktekyllingproduksjonen og e-kontroll som verktøy, *v/Hallstein Bø, produsent*

11:30 Lunsj

12:30 Slaktekyllingprodusentens suksessfaktorer i kyllinghuset og som bedriftsleder, *v/Hallstein Bø, produsent*

13:15 Anatomi og fysiologi, *v/Astrid Søyland Grøden, Den Stolte Hane*

14:15 Pause

14:30 Praktisk øvelse; disseksjon av slaktekylling, *v/Astrid Søyland Grøden, Den Stolte Hane*

15:30 Oppsummering av kurset og utdeling av oppgaver

16:00 Avslutning for første samling av kurset

### **Dag 3 – tirsdag 25. september kl 12:00-17:30**

- Kl 12:00 Dyrevelferd og miljøberikelser i husdyrholdet, *v/Guro Vasdal, Animalia*  
14:00 Lunsj  
14:45 Regelverk som er relevante for slaktekyllingprodusenten, *v/Guro Myhrene, Mattilsynet*  
15:45 Bedømming av slakt, årsaker til kassasjon, *v/Guro Myhrene, Mattilsynet*  
16:30 Pause  
16:45 Dyrevelferdsprogram og E-kontroll fra slakteriets side, *v/Christin S. Bjønness, Den Stolte Hane*  
17:30 Avslutning dag 3  
18:00 Felles middag for alle som ønsker å delta

### **Dag 4 – onsdag 26. september kl 12:00-17:45**

- Kl 12:00 Ventilasjon, *v/ikke bestemt*  
13:00 Lunsj  
13:45 HMS, *v/Norsk Landbruksrådgivning*  
14:30 Helse og sykdom hos slaktekylling. Forebyggende helse og smittearbeid i Norge, *v/Magne Hansen, Animalia*  
15:30 Pause  
15:45 Rengjøring og smitteforebygging i fjørfehus, *v/Thorbjørn Refsum, Animalia*  
16:30 Kritiske situasjoner for dyra (plukking, transport og slakting), *v/Käthe E. Kittelsen, Animalia*  
17:30 Oppsummering av kurset, utdeling av kompetansebevis og vel hjem  
17:45 Avslutning av kompetanseskolen

Vennlig hilsen

Cecilia Larsson

Produsentrådgiver - Fjørfe

Mobil: +47 926 98 943

KLF Servicekontor