Fjørfeskolen - kurs for kyllingprodusenter - Hoel gård 2026

Foto: Øivind Haug

Fjørfeskolen arrangerer i uke 44 og 46 2026 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, og kan regnes som et A-Å kurs for slaktekyllingprodusenter. Kurset arrangeres denne gangen på vakre Hoel gård – Nes på Hedmarken.

Tid
Første samling tirsdag 27.oktober – onsdag 28.oktober, andre samling tirsdag 10.november - onsdag 11.november

Kursstedet
Hoel gård, Tingnesvegen 581
2350 Nes på Hedmarken (hoel-gaard.no)

Kursavgift
Kr 5.500 for Norturamedlemmer. For andre, tredje osv. deltaker pr bruk kr 4.000. For øvrige kr 8.000.
(Produsenter som er nybrukere i Nortura får gratis deltagelse på dette kurset)

Overnatting
Kursstedet har overnattingsmuligheter, moderne hotellrom med høy standard, kr 1.995 pr pers pr natt i enkeltrom og kr 1.795 pr pers i dobbeltrom 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 15.oktober.

Nortura bondens selskap

Første kursdag: Tirsdag 27.oktober

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
1500 – 1730	Anatomi og fysiologi, teori og disseksjonsøvelse. Bruce David, Nortura
1900	Middag og sosialt samvær

Andre kursdag: Onsdag 28.oktober

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, Nortura
1230 – 1330	Lunsj
1330 - 1600	Næringsbehov, fôr og fôring. Harald Hetland, Fiskå mølle

Tredje kursdag: Tirsdag 10.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 – 1515	Risikostyring i slaktekyllingproduksjon. Per Asbjørn Andvik, Gjensidige SA
1530 – 1700	Ventilasjonsprinsipper. Hvordan påvirker ventilasjonen kyllinghusets strø- og luftkvalitet. Håvard Krogrud, Fjøssystemer AS
1900	Middag og sosialt samvær

Fjerde kursdag: Onsdag 11.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. Morten Henriksen, Nortura
1415 – 1500	HMS for kyllingprodusenten, Signe Mellem, NLR Øst
1500 – 1530	Oppsummering og evaluering