

Arrangør: Tyr og Nortura

Biffakademiet Modul 3 Ungdyret, 2015

Jæren hotell: 3.- 4. november 2015 (veke 45)

Dag 1:	
Kl. 10.00	Kaffe – Velkommen, presentasjon
Kl. 10.30	Etologi (grunnleggjande), naturlige behov hos storfe, storfesignal og tolking av desse, dyr/røktar-relasjonar v/Knut E. Bøe, Institutt for husdyr og akvakulturforskning, NMBU
Kl. 12.00	Lunsj
Kl. 13.00	Handtering av storfe i fjøset og på beite, blanding og driving av dyr, handtering av avlsoksen, rutineoperasjonar i fjøset v/Kristian Heggelund, Nortura
Kl. 14.00	Rekruttering av storfebuskapan. Regime for rekruttering, utval av avlsdyr, veging, bruk av nøkkeldata, ungdyrkåring og bruk av ultralyd v/Katrine Haugaard, Tyr og Kristian Heggelund, Nortura
Kl. 15.00	Kaffipause
Kl. 15.15	Fôropptak, fordøyelse og næringsbehov hos storfe. Vekstkurver. Aktuelle fôrmiddel og fôrmiddelvurdering/ fôranalysar. Fôrplanlegging, Tine Optifôr Ungdyr v/ Erik Brodshaug, Tine
Kl. 16.45	Kaffipause
Kl. 17.00	Erfaring med storfekjøttproduksjon på ammekyr og innkjøpt kalv v/lokal produsent
Kl.18.00	Slutt for dagen
Kl. 19.00	Middag

Dag 2: Frammøte på Nortura Egersund / Nortura Rudshøgda	
Kl. 08.30	Besøk i fjøsmottak, slakteriet og hengehall. Klassifisering i praksis. Inndeling i grupper. Ansv. Øystein Havrevoll, Nortura, m. fl.
Kl. 10.30	Kaffepause
Kl. 11.00	Vekst og utvikling av storfe. Klassifisering. Ureine huder v/Bengt Egil Elve, Nortura
Kl. 12.00	Lunsj
Kl. 13.00	Fôring av ungdyr til slakt og påsett. Slakteplanlegging v/Øystein Havrevoll, Nortura
Kl. 14.00	Vurdering av kjøttkvalitet på storfe. Mål på kjøttkvalitet. Marmorering av feitt i slaktet. Mulighet til å bruka mål for kjøttkvalitet i avlsarbeidet og kvalitetsbetaling av slaktet v/Laila Aass, Institutt for husdyrfag og akvakulturvitenskap, NMBU
Kl. 15.30	Evaluering, oppsummering, aktuelle spørsmål v/kursansvarleg
Kl. 16.00	Slutt for dagen

Alle som tar Biffakademiet med studiepoeng må avsetja litt tid til orientering etter at det ordinære kurset er avslutta.