# Meijeriala

## Koulutusta ja koeajoja












## Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto

- Sopii henkilöille, jotka jo harjoittavat pienimuotoista maidon jalostusta tai suunnittelevat sellaisen aloittamista.
- Koulutus antaa valmiudet valmistaa erilaisia maitotuotteita sekä perustaa pienimuotoisen maidonjalostusyrityksen.
- Koulutus toteutetaan Hämeenlinnassa.
- Seuraava haku 1.1.-31.1.2027
- Seuraava koulutus alkaa 29.3.2027



## Elintarvikealan perustutkinto, meijeristi

- Sopii henkilöille, jotka ovat kiinnostuneita elintarvikkeista, tekniikasta sekä kemiasta ja mikrobiologiasta.
- Koulutus antaa valmiudet työskennellä erilaisissa meijeriteollisuuden tehtävissä tuotteiden pakkauksesta, valmistukseen sekä erilaisiin asiantuntijatehtäviin saaka.
- Koulutus toteutetaan Hämeenlinnassa.
- Seuraava haku 16.2.-16.3.2027
- Seuraava koulutus alkaa 4.8.2027

## Juustot

- Tuorejuustot
- Kypsytetyt juustot

- 250L Juustokattilat



## Hapanmaito-tuotteet

- Automaattiset hapateastiat 4kpl
- Kypsytyskaapit mesofiileille ja thermofiileille





## Voi

- 2 kpl pieniä kirnuja, vetoisuus max. 13L
- Iso kirnu, vetoisuus n. 40L



## Jäätelö

- Pieni vispari, vetoisuus n. 3kg
- Iso vispari, ei ylärajaa
- Karkaisukaappi (max. määrä jäätelöpurkkeja n. 200kpl)

# Lisätietoja:

iida.pirnes@hami.fi
iida.pirnes@kktavastia.fi
050 5312830

