

## Kulinaarisen tiedekunnan kokous 1/2009

Paikka: Ravintola Teinin kabinetti

Aika: 19.10.2009 klo 19.10

Paikalla:	Kaisa Häkkinen	Tiedekunnan dekaani/puheenjohtaja
	Petri Teräspuro	vt. notaari
	Lauri Ojala	
	Mauno Mielonen	
	Aki Halonen	
	Antti Halonen	
	Oona Peltonen	

1. Kokouksen avaaminen
  - Tiedekunnan dekaani avasi kokouksen 19.21
2. Kokouksen laillisuus ja päätösvaltaisuus
  - Todettu.
3. Tiedekunnan toimihenkilöt
  - Julistetaan amanuenssin virka hakuun eläköityvän amanuenssin toiveiden mukaisesti. Viran hakujulistuksen muotoilee väistynyt amanuenssi kulinarian tohtori Elina Rauhala.
  - Keskusteltiin notaarista ja päätettiin kysyä kulinarian tohtorilta Petri Kähköselältä jatkohalukkuutta.
  - Virkojen/Viran haku aika on seniorijuhliin asti, jossa virat täytetään tarvittaessa.
4. Opintoasiat ja väitökset
  - Valitettavasti seniorijuhliin ei ole tulossa uusia väitöksiä.
  - Keskusteltiin kandi- ja maisteritason tutkielmien suunnittelemisesta ja suorittamisesta. Yleisesti tutkielmien kirjoittajat ovat olleet kunnianhimoisia ja jättäneet alemmat tutkinnot kirjoittamatta. Päätettiin kuitenkin miettiä mahdollisuutta alempien tutkintojen suorittamiseen tiedekunnassa. Amanuenssi ottaa toiveet huomioon suunnitellessaan uutta opinto-opasta.
5. Tulevia tapahtumia

Seuraavia tapahtumia suunniteltiin toteutettavaksi vuoden 2010 opintosuunnitelmassa erilaisina workshop tyyppisinä iltamina. Interaktiivisuutta on kiiteltä ja sopiva lisä luentojen lisäksi.

  - Piirakanajeluilmat
  - Kala-/liha-/lanttukukon tekemisen opetusta.
  - Tiedekunnan esittelyilta
  - Opiskelija ruuan valmistaminen minimaalisin kustannuksin
  - Tutkielmaseminaari eli kuinka tehdä väitös kauhan heilauksessa.
  - Silakkamarkkinoilta voidaan tarkastella kulinarian alan uusia tuulahduksia.
  - Teknisen kulinarian alalta luento
  - Tohtoriksi luentosarjoja
  - Alkoholitieteiden tutkimuksen menetelmien turvallisuus ja kehittäminen
6. Tulevaisuuden näkymiä ja tutkimuksen suuntaviivoja

Keskusteltiin kulinarian alan tutkimuksen suuntaviivoista ja mahdollisista tutkimuksen alueista, joissa riittää tutkittavaa. Mikäli aihe kiinnostaa, niin tutkielman tekijän suositellaan ottavan yhteyttä tiedekunnan amanuenssiin tai notaariin.

- Sienet
- Mausteyrtit ja niiden maku sekä kasvialustan vaikutus makuun.
- Television kokkisarjojen reseptien tutkiminen ja niiden toimivuus.
- Aki Wahlmannin reseptit
- Mausteiden käyttö Suomessa nykyään
- Valkosipuli aikojen saatossa. Kuinka inhokista on tullut suuri suosikki.
- Ravintola Keppanakellarin salaisuus
- Ulkomaalaisten ruokien leviäminen Suomessa ja niiden saapuminen. Kuten Tukholmassa tuli pitserioiden jälkeen kiinalaiset, intialaiset ja niin edelleen. Sama trendi oli Suomessa hieman myöhemmin.
- Pasta ja noodelit, jotka aikanaan oli täysin tuntemattomia, mutta nykyään arkipäivää.
- Perunapiirakan kuljetuksen mysteeri. Miksei sitä voi tuoda Joensuusta Turkuun. Onko piirakan rakenne todellakin niin hauras, että se ei kestä kuljetusta. Mahdollisesti kokeellinen testaus riisipiirakka verrokkina ja käytännölliset testit kuljetusongelman ratkaisemiseksi. Mahdollisuus yhteistyöhön yritysten kanssa.
- Alkoholitieteiden alalta väkiviinujen maustaminen eri aineilla. Miten saadaan hyvää väkiviinaa?

#### 7. Seniorijuhlat

- Nykyistä amanuenssia kulinarian tohtori Elina Rauhalaa ehdotettiin puheen pitäjäksi. Petri tiedustelee tohtorin halukkuutta. Tutkielmien suuntauksia toivotaan sisällytettävän puheeseen.

#### 8. Tiedekunnan internetsivut

- Tiedekunnan sivuja uusitaan syksyn ja kevään aikana osakunnan sivujen mukana. Ulkoasun suunnitteluun voi tuoda oman näkemyksensä ja panoksensa ottamalla yhteyttä Savo-Karjalaisen Osakunnan hallitukseen.

#### 9. Muut esille tulevat asiat

- Ruoka oli kaiken kaikkiaan maittavaa, vaikka teinin pannu ei olekaan entisen veroinen.

#### 10. Kokouksen päättäminen

- Tiedekunnan dekaani päätti kokouksen 21.04