

Jäsenkirje 1/2014

Johtokunta 2014

Puheenjohtaja

Marja Salmelin
marja.salmelin@fi.issworld.com
gsm 0400 476 269

**Varapuheenjohtaja,
taloudenhoitaja**

Sirpa Uimonen
sirpa.uimonen@gmail.com
gsm 050 383 1979

Sihteeri

Mari Skyttä-Koskinen
mari.skytta-koskinen@sok.fi

Jäsen

Leena Savisalo
leena.savisalo@gmail.com

Jäsen

Pauliina Melamies
pauliina.melamies@kolumbus.fi

Tiedottaja

Sirpa Hara, gsm 040 707 7019
sirpahelenahara@gmail.com

Sisältö

- Koulustusstipendiaatti Elina Kytö s. 2
- Kulttuuri-Cotes tiedottaa
Kutsu Designmuseon näyttelyyn s. 3
Sisustusilta maaliskuussa s. 4
- Kannanotto s. 5
puhdistusalan ylemmän korkeakouluopetuksen, laitostalousteknologian ja tutkimuksen puolesta

Puheenjohtajalta

Hyvät kollegat!

Yhdistyksemme vuosi on käynnistynyt vauhdikkaasti. Tässä tiedotteessa tarjoillaan jo tehtyjä ja tulevia tapahtumia. Cotes on laatinut vahvan kannanoton FIN-IFHE:n kanssa puhdistusalan korkeakouluopetuksen, laitostalousteknologian ja myös tutkimuksen puolesta.

Lue ja osallistu blogi-komentoinnilla luonnoksen tekemiseen työryhmäalustalle

<http://finifhe.wordpress.com/2014/01/13/kannanotto-komentointi/> salasana on **tutkimus**.

Blogi ohje; *kun haluat kommentoida, paina kannanotto-otsikon vieressä olevaa puhekuplan/-laatikon kuvaa.*

Olemme palkinneet mielenkiintoisen kouluruoan aistinvaraisia ominaisuuksia käsittelevän **Elina Kydön** maisteritutkielman.

Yhdistyksemme tehtävänä on ammatillisten asioiden lisäksi tarjota jäsenistölle virkistystoimintaa.

Kevään tarjonnassa on 25.2. kulttuuri-ilta, jolloin vierailemme Designmuseon kevään uutuusnäyttelyissä. Olin itse jo avajaisissa ja sain tavata liveinä muodin rocktähten

Henrik Vibskovin, jonka fantasiamaailma on esillä ensimmäisen kerran Suomessa.

Kannattaa ehdottomasti tulla ja kokea itse. Maaliskuun 25. päivänä sukellamme sisustusmaailmaan asiantuntijan opastuksella. Kaikki jäsenet ovat tervetulleita.

Kannusta kurssikaveria, työtoveria mukaan!

Oikein antoisaa ja Onnellista alkanutta vuotta!



Marja



Elina Kytö on COTES koulutusstipendiaatti



Elina Kytö on kotoisin Kaakkois-Suomesta, Virolahden kunnasta. Hän suoritti lukion kaksoistutkintona (tietojenkäsittely). Helsingin yliopistossa hän aloitti v. 2006 pääaineena kuluttajaekonomia ja sivuaineena elintarvike-ekonomia, elintarvikealan tuotekehitys ja laskentatoimi (Aalto-yliopistossa). Ainejärjestö Oikos ry:n hallituksessa hän toimi v. 2007-2008 taloudenhoitajana. Elina piti kaksi välivuotta (syksystä 2009 kevääseen 2011), jolloin työskenteli au pairina Yhdysvalloissa. Elina kirjoitti graduun kesästä 2012 kesään 2013. Viimeiset opintonsa hän suoritti loppuvuodesta ja jätti tutkintotodistuspyyntönsä käsiteltäväksi, joten tarkoitus on valmistua Maatalous- ja metsätieteiden maisteriksi vielä 2013 puolella. Elinan gradun aihe on hyvin ajankohtainen ja erittäin mielenkiintoinen. Tällä hetkellä Elina työskentelee kokopäiväisesti Valiolla **junior tutkijana**.

Maisterintutkielmani tavoitteena oli selvittää, millaisia aistinvaraisia ominaisuuksia kouluruoissa (pääruoissa) on sekä mitkä näistä ominaisuuksista vaikuttavat ruoan hyväksyttävyyteen. Tutkimukseen valittiin yhteensä 26 pääruokaa (14 perus- ja 12 kasvisruokaa). Pääruokien aistittavia ominaisuuksia tutkittiin kuvailevan aistinvaraisen tutkimusmenetelmän, monivalintakyselyn (engl. check-all-that-apply, CATA), avulla. Arvioitavia ominaisuuksia oli yhteensä 126 ja ne jakautuivat kuuteen kategoriaan: ulkonäkö, visuaalinen rakenne, haju, rakenne (suussa), maku ja jälkimaku. Aistinvaraiseen arviointiin osallistuneet olivat Helsingin yliopiston opiskelijoita ja henkilökuntaa.

Kouluruoan hyväksyttävyyttä tutkittiin kysymällä kolmannen, kuudennen ja kahdeksannen luokan oppilaiden mieltymysarvioita pääruoista kahdessa helsinkiläisessä koulussa. Tästä tutkimusosasta vastasi toinen hankkeen maisterintutkielman tekijä **Ingela Palmujoki**. Palmujoen lisäksi minä osallistuin aineistonkeruuseen, sillä myös minun tutkielmassani käsiteltiin tämän hyväksyttävyydestä tutkimuksen tuloksia ja yhdistettiin ne aistinvaraisen tutkimuksen tuloksiin. Tutkimuksen empiirinen osa toteutettiin yhteistyönä Helsingin kaupungin omistaman toimitila- ja hyvinvointipalveluja tuottavan liikelaitos *Palmian* kanssa, joka toimittaa suurimman osan Helsingin peruskouluissa tarjoiltavista pääruoista.

Keskeisimmät tulokset:

Pääruoat kuvattiin pääasiassa rakenteen -, ulkonäön -, maun - ja/tai hajun perusteella tunnistettaviksi. Lisäksi monessa ruoassa oli mieto haju, - maku ja/tai - jälkimaku. Miellyttävimpinä ruokina oppilaat pitivät keittoja ja vähiten miellyttävimpinä vuokaruokia. Miellyttävimpiä ruokia yhdistivät aistinvaraiset termit hajun - ja maun perusteella tunnistettavissa. Lisäksi pääruoan täytyi olla rakenteen perusteella tunnistettavissa, jotta sitä pidettiin miellyttävänä. Epämiellyttävimpiä pääruokia yhdistivät ominaisuudet juustoinen maku ja - haju sekä rasvainen suutuntuma että - jälkimaku.

Maisterintutkielmani löytyy kokonaisuudessaan myös internetistä osoitteesta:
<https://helda.helsinki.fi/handle/10138/40188>

Ystävällisin terveisin

Elina Kytö

Kulttuuri-Cotes vierailee Designmuseossa

Kutsu

SHOP SHOW - Kiertonäyttelyyn kuluttamisesta, tuotannosta ja siitä, että joku maksaa aina hinnan (24.1.-9.3.2014)

tiistaina **25.2.** klo **18** opastettu kierros. Tilaisuus on jäsenille maksuton.

Samalla pääsemme tutustumaan tanskalaisen nykymuodin pioneerin ja pelle pelottoman, **Henrik Vibskovin** töihin.

Designmuseo, Korkeavuorenkatu 23

Ilmoittaudu mukaan ti **18.2.** mennessä Marjalle, **tervetuloa!**
marja.salmelin@fi.issworld.com

Maailman ylikulutuspäivä (Earth Overshoot Day)

on ajankohta, jolloin ihmiskunnan tarpeet ylittävät ekosysteemien kyvyn tuottaa luonnonvaroja, käsitellä jätteitä ja ihmisen tuottamia päästöjä. Vuosi vuodelta tämä päivä aikaistuu pelottavalla nopeudella. 1980-luvulla sitä vietettiin joulukuun lopussa. Vuosituhannen vaihteessa päivä oli marraskuun alussa. Vuonna 2012 se oli elokuun alussa. Milloin tulee se hetki, että olemme ylittäneet kulutuksessa luonnonvarojen rajat heti alkuvuodesta?

Shop Show -näyttelyn ydinkysymyksenä ovat kulutusvalinnat. Voisinko muuttaa kulutustottumuksiani eettisesti kestävämpään suuntaan? Mikä on tuotteen alkuperä? Mikä on tuotteen oikea hinta? *“Uskon, että tulevaisuudessa katsotaan tämän hetken kulutustottumuksia epäuskoisina ja häpeissään. Kerromme lapsenlapsillemme; että siihen aikaan ostimme uuden television, koska vanha oli liian paksu”*, teollinen muotoilija **Jenny Nordberg**.



Kuva **Helga Steppan**. "See Through - All My Things"

Cotes järjestää sisustusillan

Kaipaako kotisi uutta ilmettä?

Kokenut sisustussuunnittelija
ja visualisti

Auli Papinniemi

kertoo vinkkejä ja ideoita

tiistaina **25.3.** klo **17.30**

sisustusillassa

Agronomiliitossa

Pohjoinen Makasiinikatu 6 A 8

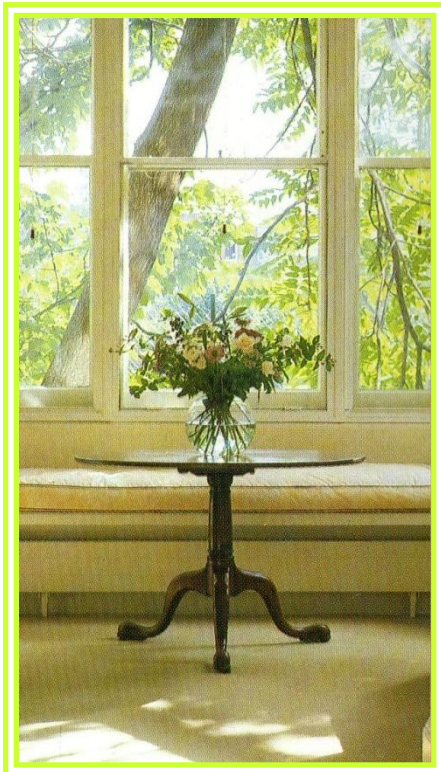
Tutustumme ja pohdimme
elämäntapoja, sisustamistyyliä,
pintamateriaalivalintoja ja
sisustusväritrendejä.

Iltapalatarjoilu! Ilmoittaudu Sirpalle

17.3. mennessä

sirpa.uimonen@gmail.com

Tervetuloa!



Kannanotto

puhdistusalan ylempään korkeakouluopetuksen, laitostalousteknologian ja tutkimuksen puolesta blogiin pääset linkistä <http://finifhe.wordpress.com/2014/01/13/kannanotto-komentointi/>

Taustaa

*Helsingin yliopiston Maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa monitieteisen oppiaineen **Koti- ja laitostalousteknologian (KTEK)** opetus alkoi vuonna 1969 ja päättyi heinäkuussa 2007. Koti- ja laitostalousteknologia suuntautui oppiaineina puhdistusteknologian, suurkeittiötyöteknologian ja kodin teknologian hallintaan. Perustieteet kemia, fysiikka ja mikrobiologia antoivat perustan likaantumisen- ja puhdistusilmiöiden ymmärtämiseen ja puhtaustutkimuksen tekemiseen. Näiden perustieteiden oppeja sovellettiin materiaalien, laitteiden ja tuotantoprosessien sekä tuotanto- ja toimitilojen puhtaus- ja hygieniaongelmien ratkaisemiseen, myös laadunhallinnan ja riskinarvioinnin keinoin. Koti- ja laitostalousteknologiasta valmistuneet maatalous- ja metsätieteiden maisterit työskentelevät koulutuksen, opetuksen, tutkimuksen ja kehityksen parissa sekä liike-elämässä johto- ja asiantuntijatehtävissä.*

Hygieniaosaaminen ja toiminnallinen suunnittelu

Sairaala-, ammattikeittiö-, elintarvike- ja lääketuotantoympäristöt vaativat korkeaa hygieniaa. Näiden lisäksi puhdistusteknologista tehokkuutta edellyttävät monet laitostaloudet, kuten koulu-, päiväkotit, asumis- ja hoivaympäristöt sekä hotelli- ja ravintolapalvelut. Ikääntyvät henkilöt haluavat tai joutuvat asumaan omassa kodissaan mahdollisimman pitkään. Tämä lisää paineita asumisterveyteen ja asumisturvallisuuteen seikkoihin.

Sairaalapintojen puhtaustutkimuksessa osoitettiin, että visuaalisesti tehdyllä tarkkailulla hyväksyttiin 90 % pinoista. Samoilta pinoilta otettiin myös näytteitä mikrobiologisella ja ATP-bioluminesenssin menetelmällä. Tässä tutkimuksessa bakteerimäärät ylittyivät 90 %:sti ja orgaaniseen lian määrät 100 %:sti. (Malik et al. 2003.)



Puhdistus- ja laitostalousteknologian yliopisto-opinnot

Tulevaisuudessa ei ole saatavilla sellaisia uusia opettajia, jotka ovat suorittaneet yliopistotutkinnon koti- ja laitostalousteknologiassa. Yleisessä keskustelussa on annettu ymmärtää, että ylempi amk-tutkinto vastaa maisteriopintoja. Antaako puhdistuspalvelualan restonomin ylempi amk-tutkinto ja tämän lisäksi hankittu pedagoginen pätevyys (60 op) poikkitieteellisiä puhdistusteknologisia yliopisto-opintoja vastaavan pätevyyden ammatilliseen korkeakouluopetukseen? Yliopistollisen alan pätevyyden hankkineita opettajia kuitenkin tarvitaan edelleen ammattikorkeakouluopetuksen puhdistuspalvelualan koulutuksessa ja ammatillisen opetuksen erikoisammattitutkinnon koulutuksessa. *Jos julkiseen virkaan tai tehtävään vaaditaan yliopistossa suoritettuja tietyn alan opintoja tai jonkin yliopistollisen oppiaineen arvosana, ei tätä vaatimusta voi täyttää ammattikorkeakoulussa suoritetuilla opinnoilla.* (Asetus korkeakoulututkintojen järjestelmästä 464/1998).



Puhdistus- ja laitostalousteknologia-alan poikkitieteellinen teknologiatutkimus kaipaa tekijöitä ja uutta tutkijasukupolvea.



Cleantech-osaamista ja –sovelluksia; puhdistusrobotiikkaa, älylinssit laadun valvontaan ja mahdollisuutta alan koulutusvientiin.



Puhdistuspalvelualan kehitystä hidastaa niukkuus ammattitutkinnon ja erikoisammattitutkinnon suorittaneista osaajista ja yliopistotutkinnon suorittaneista asiantuntijoista tutkimus-, kehitys- opetus- ja johtotehtäviin.



Puhdistus- ja kiinteistöpalvelualan tuottajien ja myös palvelujen ostajien tulisi ymmärtää yrittäjyydessään **ympäristö- ja vastuullisuusosaaminen.**



Kehitys- ja suunnittelutyö edellyttää asiantuntijuutta, samoin kuin työn psyykkisten ja fyysisten kuormittavuustekijöiden huomioon ottamista.

Jakelu Cotes ry.
FIN-IFHE:n jäsenorganisaatiot

Lähteet

Asetus korkeakoulututkintojen järjestelmästä 464/1998 muutettuna asetuksella 426/2005, 11§. Viitattu 9.1.2014

Malik E., Cooper, R., Griffith, C. 2003. Use of audit tools to evaluate the efficacy of cleaning systems in hospitals. *American Journal Infect Control* 31, 181–187.