

LENTOTEKNIIKAN SEMINAARI 2014

MILLOIN

**Perjantaina 26.9.2014
alkaen klo 16:00**

MISSÄ

**Suomen Ilmailumuseo
Tietotie 3, Vantaa**

VAPAA PÄÄSY

LISÄTIEDOT JA ILMOITTAUTUMINEN:



Ilmailuinsinöörien kerho

F S A E

IIK.TEK.FI

Illan ohjelma

16.00 Santeri Kontinen, Ilmailuinsinöörien kerhon puheenjohtaja

Tilaisuuden avaus ja tervetuliaissanat

Tuomas Pärnänen, Sovelletun mekaniikan laitos, Aalto-yliopisto

Esityksessä tehdään lyhyt katsaus Aalto-yliopistossa toimivan Kevytrakennetekniikan laboratorion tämänhetkiseen tutkimukseen. Esityksessä tutustutaan kuitumetallilaminaattien historiaan ja käyttöön lentokoneissa sekä esitellään kuitumetallilaminaattien iskuvaurioitumista käsittelevää tutkimusta.

16.30 Maria Komu, Ilmatieteen laitos

Suomalaista insinööriytötä on ollut mukana yli 40 avaruusaluksessa, joista Ilmatieteen laitos on ollut mukana noin joka toisessa. Ilmatieteen laitoksen valmistamat laitteet liittyvät useimmiten eri taivaankappaleiden kaasukehien tai magneettikehien tutkimukseen. Etenkin Mars on viimeaikoina ollut tärkeä tutkimuskohde ja sen kaasukehää mittaa tälläkin hetkellä kaksi Ilmatieteen laitoksen instrumenttia.

17.00 Jaakko Hoffren, Patria Aviation

Katsaus helikopterin rungon virtauskentän mallinnukseen.

17.30 Kahvitauko ja tutustuminen Aeropolen-simulaattoriin (erillinen ilmoittautuminen)

18.00 Pasi Koho, Atol Avion

Esityksessä tarkastellaan ATOL 650LSA prototyyppin nykytilaa ja lentokoneen sarjavalmistuksen aloittamista Suomessa melko pitkän tauon jälkeen. Ilmailualan Start-up toiminnan haasteista saadaan myös joitakin tuokiokuvia.

18.30 Jari Vilenius, Coptersafety

Coptersafetyn yritysesitys. Coptersafety kouluttaa helikopterilentäjiä Finnair Flight Academyn tiloissa Vantaalla.

19.00 Erkka Rouhe, Radiotieteen ja –tekniikan laitos, Aalto-yliopisto

Aalto-yliopiston tutkimuslentokone Short SC7 Skyvan

20.00 Illallinen Ravintola Tapas Barcelona, Viihdekeskus Flamingo

Paikka

Vuosiseminaari järjestetään Suomen Ilmailumuseon tiloissa, joka sijaitsee osoitteessa Tietotie 3, 01530 Vantaa. Ilmailumuseon pihalla on parkkipaikkoja seminaariin osallistujille. Seminaariin osallistujilla on mahdollisuus tutustua ilmaiseksi seminaaripäivänä Ilmailumuseon näyttelyihin. Näyttelyalueella pääsemiseksi osallistujan tulee ilmoittaa Ilmailumuseon lipunmyyntiin osallistuvansa Ilmailuinsinöörien kerhon seminaariin.



Aeropolen Diamond DA42-simulaattori

Ilmailumuseon tiloissa sijaitsee illan tukijan Aeropolen Diamond DA42-simulaattori, johon yleisöllä on mahdollista tutustua. Halukkuudesta simulaattoriin tutustumiseksi on ilmoitettava ilmoittautumisen yhteydessä. Tutustuminen simulaattoriin tapahtuu kahdessa ryhmässä. Ensimmäisen ryhmän simulaattoriin tutustuminen on ennen seminaarin alkua klo 15 alkaen. Toisen ryhmän tutustuminen tapahtuu seminaarin kahvitaulla. Ryhmäkoko on rajoitettu 20 henkilöön.

Illallinen

Seminaarin jälkeen vuosiseminaarin osallistajat ovat tervetulleita illalliselle. Illallisuusmahdollisuus on tarjolla ravintola Tapas Barcelonassa. Ravintola on varattu seminaariosallistujien käyttöön. Ravintola sijaitsee viihdekeskus Flamingossa. Ravintolan osoite on Tasetie 8, 01510 Vantaa. Illalliselle siirrytään kerhon puheenjohtajan johdolla tilaisuuden päätyttyä. Ravintolaan ei ole järjestettyä kuljetusta.

Illallisen buffetin menu on nähtävissä liitteenä. Buffetin hinta on 38 euroa. Illalliselle osallistajat vastaavat itse illan kustannuksista. Illallisella on mahdollisuus myös kasvisruokailuun (erillinen lautasannos). Illallinen tulee maksaa ennen illallista. Tarkemmat maksuohjeet lähetetään sähköpostitse illalliselle osallistujalle.

Ilmoittautuminen

Tilaisuus on kaikille avoin. Ilmoittautuminen seminaariin, simulaattoriin ja illalliselle tapahtuu osoitteessa:

https://docs.google.com/forms/d/10MYVMjivAmClxfimaiAK5I2MaW_ZQ1_TnOx7AHZvTY/viewform

Tervetuloa!



Ilmailuinsinöörien kerho

Vuosiseminaarin tukija



Liite. Illallisen menu.

Buffet Mediterraneo

38,00 / hlö

Yrttimarinoituja oliiveja L,G

Salaattia kevyesti kuivatusta tomaatista ja mozzarellasta VL,G

Parmankinkkua, melonia ja tryffelibalsamicoa L,G

Mausteista chorizomakkaraa L,G

Katkarapu-caesarsalaattia L,G

Leipävalikoima

* * * * *

Paahdettua kananrintaa ja ratatouillekasviksia VL,G

Dijon hunnutettua porsaanfileetä ja uunijuureksia VL,G

* * * * *

Vaniljapannacotta ja passion mehustettuja hedelmiä L,G

