

高校专业科技期刊助力“一流本科专业”建设

——以扬州大学《美食研究》为例

王芙蓉 赵 勇

扬州大学《美食研究》编辑部,225127,江苏扬州

摘要 高校学报与高校学科建设密切相关,高校专业科技期刊更与高校专业建设共生共荣。作为高校烹饪专业期刊,扬州大学《美食研究》伴随中国烹饪高等教育的起步、发展并走向成熟,烹饪专业期刊在树立扬州大学烹饪专业的品牌知名度、引领烹饪专业学科建设、充实烹饪专业教学科研队伍等方面发挥了重要作用,专业科技期刊与专业学科协同发展,为烹饪专业成功入选“国家级一流本科专业建设点”添薪加火。未来高校专业期刊在高校一流本科专业建设方面一定大有作为。

关键词 专业科技期刊;一流本科;专业学科建设

Professional university journals can assist the construction of first-class undergraduate specialty//WANG Furong, ZHAO Yong
Abstract University journals are closely related to the discipline construction of colleges and universities, and the professional scientific journals of colleges and universities share the glory and dishonor with the professional construction of colleges and universities. As a journal of cuisine specialty in colleges and universities, The *Journal of Researches on Dietetic Science* for Yangzhou University has been accompanied by the beginning, development and maturity of higher education of cuisine in China. Culinary journal plays an important role in establishing the brand awareness of Yangzhou University's Culinary Specialty, leading the construction of culinary discipline, enrich the teaching and scientific research team of cuisine discipline. The coordinated development of professional scientific journals and professional disciplines, which “add salary and fire” to the successful selection of culinary major into the national first-class undergraduate professional construction point. University professional journals will certainly make a great contribution to the construction of first-class undergraduate specialty in colleges and universities in the future.

Keywords professional scientific journals; first-class undergraduate; specialty discipline construction

Authors' address Editorial Office of Journal of Researches on Dietetic Science and Culture, Yangzhou University, 225127, Yangzhou, Jiangsu, China

DOI: 10.16811/j.cnki.1001-4314.2020.02.025

高校专业科技期刊,是高校依托某一专门学科领域而主办的专业学术理论期刊,是该领域内学术交流的重要平台。它能够及时反映学科优秀成果,引领学科建设的发展方向,从而促进学科建设^[1]。相比于高校综合性学报,专业期刊从创办伊始就与其所依托的

学科专业密切相关,可以说是共生共荣、荣辱与共。我国从2015年开始实行世界一流大学和一流学科(简称“双一流”)建设的高等教育发展战略^[2]。2019年,教育部正式启动一流本科专业建设“双万计划”^[3]。在此背景下,高校专业科技期刊除了发挥高校学报的一般功能外,还应该在推动“一流本科专业”建设方面有所作为。

《美食研究》创刊于1984年,是目前国内唯一一种饮食烹饪类专业学术理论期刊。2015年,期刊入选北京大学《中文核心期刊要目总览》,成为中国饮食烹饪类唯一入选期刊。扬州大学创办的中国烹饪系(1983年,专科层次)是我国最早的真正意义上的烹饪高等教育专业,此后扬州大学烹饪专业经历了从专科到本科(1994年),再到硕士研究生教育的发展过程(2001年)。“中国烹饪系”后改为“烹饪与营养教育”专业,2006年被正式授予江苏省高等学校特色专业,是“国内领先、国际知名”的烹饪高等教育品牌专业^[4],2019年12月被教育部确定为国家首批“一流本科专业建设点”(教育部办公厅教高厅函[2019]46号文件)。

本文以扬州大学《美食研究》为例,探讨学科地位弱势的烹饪专业期刊在助力扬州大学一流烹饪本科专业建设方面的措施和作为,进一步揭示高校专业科技期刊与专业学科建设之间共生共长、相得益彰的关系。

1 打造烹饪科研高地,树立专业品牌知名度

作为我国最早开设烹饪专业的高等院校主办的最早的烹饪专业期刊,其创刊伊始就围绕烹饪学科的基础理论、中华传统饮食文化和烹饪高等教育教学等方面进行系列组稿,刊发了《烹饪·科学·烹饪科学》^[5]、《中国饮食文化史分期初论》^[6]、《推陈出新 博采众长——谈中国高等烹饪教育体系问题》^[7]等一系列开创先河的重量级文章,在全国的饮食、烹饪、餐饮学术界迅速引起反响。此后设立烹饪专业的上海旅游专科学校、四川烹饪高等专科学校的领导屡次到本校中国烹饪系就中国烹饪高等教育开办与专业建设等问题进行取经与探讨^[4]。期刊设置的《饮食文化研究》专栏,刊登了中国烹饪史论和饮食文化研究的诸多文章,全国各地的学者以期刊作为阵地进行探讨争鸣,涌现了“中国饮食文化研究八大金刚”,即来自全国的8位饮

食文化研究领军人物,他们都成为中国烹饪教育和饮食文化研究的奠基人。进入新的世纪,面对社会餐饮企业的生产实际和膳食营养实践,期刊组织了扬州炒饭工艺标准化、全鹅宴工艺、烹饪机器人开发、河豚去毒与风味调整、扬州包子标准化及品质控制、烹饪产品与人体健康及慢性代谢性疾病关系、营养健康食堂的建设与管理、学生营养调查等方面的相关稿件^[4]并及时刊登,均产生了较大的社会反响,受到行业和社会的高度关注,期刊成为全国饮食烹饪科研的高地,扩大了我校烹饪专业在全国的知名度和影响力,扬州大学烹饪与营养教育专业被誉为我国“烹饪高等教育界的黄埔军校”^[4]。2013年,鉴于扬州大学烹饪专业在全国的地位和影响,由学校旅游烹饪学院牵头成立了中国烹饪高等教育本科联盟,扬州大学成为中国烹饪高等教育界当仁不让的领头羊。自此扬州大学烹饪专业成为“国内领先、国际知名”的烹饪高等教育品牌专业。

2 通过更名和优化栏目引领专业学科建设

1983年,江苏商业专科学校(1992年高校合并办学后并入扬州大学)正式创立中国烹饪系,中国烹饪高等教育就此发端。1984年,专业期刊《中国烹饪研究》(江苏省内部期刊)应运而生。成为我国办刊最早的烹饪理论学术期刊。《中国烹饪研究》2000年获得公开刊号,并更名为《扬州大学烹饪学报》,以“继承弘扬饮食文化,反映烹饪研究最新成果,为教学科研工作服务”为办刊宗旨,这在当时是中国烹饪教育界、学术界的大喜事^[8]。此后,随着扬州大学学科融合步伐的加快,2014年《扬州大学烹饪学报》更名为《美食研究》,从烹饪到美食,不仅是办刊内涵的深化和外延的拓展,而且是期刊影响力和传播力提升的途径,更是响应学校拓展烹饪专业研究领域,加快学科交叉的号召。更名后的期刊优化了栏目设置,在巩固传统品牌栏目《饮食文化研究》的基础上,新设了《美食营养》《美食旅游》《美食传播》《美食工程》《饮食文化地理》等交叉学科栏目。当今世界科学研究出现了从高度分化走向交叉综合的发展趋势^[9],学科地位弱势的烹饪专业只有通过与食品科学、营养学、旅游学、传播学、民族学、地理学等传统学科或新兴学科进一步交叉融合,形成创新点和新的研究范式,才能进一步深化烹饪专业内涵建设,从而引领烹饪专业学科建设。期刊对新设置的栏目进行了精心的组稿,邀请有交叉学科背景的知名学者发表了《“一带一路”饮食文化交流与美食资源开发》^[10]、《基于美食旅游视角的乡村旅游者类型及特点研究》^[11]、《乳酸菌发酵莲藕汁制备工艺研究》^[12]、《酱排骨标准化生产关键工艺优化》^[13]等系列

学科融合交叉类的文章,形成了鲜明的期刊栏目特色。期刊的内容特色反映了学校的学科特色^[14],2017年,我校的食品科学与工程专业因与烹饪专业的深度融合而成为一级学科博士学位授权点,学院也正式成为全国第一个具有烹饪方向博士学位授权点的学校。

3 发现、培育人才,充实专业教学科研队伍

3.1 师资队伍建设方面

《美食研究》杂志作为全国饮食烹饪领域权威的学术交流平台,不仅集聚了全国饮食学研究的知名专家学者,而且是学术新秀崭露头角的重要场所。目前中国烹饪高等教育界的知名学者包括中国知网学科高被引学者,大部分都是本刊的资深作者,一些知名学者因为期刊而关注扬州大学烹饪专业,进而通过人才引进,加入扬州大学旅游烹饪学院的科研团队。同时,许多有过本刊投稿经历的年轻学者也通过期刊了解了我校的烹饪专业,进而应聘加入扬州大学烹饪专业教师队伍行列。

一流本科专业建设不能离开一流的师资队伍。专业期刊不仅是学院人才引进和招聘的窗口和桥梁,还在培育人才、巩固学院师资队伍建设方面积极作为。20世纪90年代,中国饮食文化研究的“八大金刚”的绝大部分学术论文都是刊发在我校《中国烹饪研究》上的,其中有“四大金刚”是本院的教授。可以说是专业期刊让这些学者获得学界认可,扬州大学因而成为中国饮食学研究的重镇。新的世纪,随着学院师资队伍的扩大,引进了诸多不同领域的学者,他们从不同的学科视角,用不同的研究方法从事美食研究,《美食研究》成为其投稿的首选,成果也是他们职称晋升的主要支撑。在全国20多所具有烹饪专业的高校中,《美食研究》成为扬州大学的一张闪亮名片,从这个角度来说,专业期刊对学院师资队伍建设发挥了重要推动和支撑作用。

3.2 人才培养方面

专业杂志是一所没有围墙的大学,也是青年人才脱颖而出的摇篮^[15]。《美食研究》立足学院,大力扶持、培养烹饪专业青年学者和在读研究生。烹饪专业的许多年轻教师是通过烹饪单招考试进入大学的,他们烹饪实践能力强,但文化基础和理论知识薄弱。期刊编辑部主动为这些年轻学者提供参考书目,启发他们找到科研创新点,积极支持、帮助他们申报国家、省市级科研项目,如学院烹饪专业与上海交通大学等联合承担的烹饪机器人项目获“国家863重点支持项目”,并发明了第一台中国烹饪机器人“爱可”。在此基础上,期刊编辑部与烹饪机器人项目团队深入沟通,就中国烹饪机器人的研究现状、机器人烹饪工艺、机器

人与中式快餐等方面进行积极组稿，并指导团队青年教师撰写相关论文，如唐建华《中国菜肴自动烹饪机器人的研究现状与展望》^[16]、朱文政《基于自动烹饪机器人的中式快餐发展模式》^[17]等系列文章，在烹饪界引起反响，提高了青年学者科研创作的积极性和成就感。许多研究生也是通过专业期刊这块园地，培养了学术兴趣、积淀了科研涵养，他们有的毕业后留校任教，有的继续深造后逐步成长为其他烹饪院校的领导和骨干教师，更多的已成为著名的餐饮企业家、著名餐饮企业高管，对推动我国餐饮业的持续繁荣，传承中华烹饪文化起到了领军作用。从这个角度来说，烹饪专业期刊为烹饪专业的人才培养，甚至为推动我国烹饪高等教育的发展，起到了“孵化机”的作用。

4 专业科技期刊与专业学科协同发展

高校专业期刊可以助力专业学科建设，促进行业发展。同时，专业学科的创新和特色也决定了专业期刊的特色和影响力。2017年，扬州大学取得食品科学与工程一级学科博士学位授权点资格，下设食品营养与健康、烹饪标准与工业化、食品质量与安全控制理论与技术等6个二级学科方向。以此为契机，《美食研究》编辑部开设“现代烹饪与食品科学”专栏，组织烹饪与食品科学交叉的现代烹饪科学类稿件，并及时刊发，在烹饪与食品界引起反响。2018年，学校加快了烹饪、营养、食品、化学和旅游等学科融合的步伐，成立了包括“食品营养与卫生科研团队”“特殊人群膳食与营养科研团队”“烹饪标准与工业化科研团队”等多个学科交融的科研团队，新组建的科研团队积极联合申报各类课题，为《美食研究》建立了稳定的作者队伍并提供了充分而优质的稿件。高校期刊应与高校的学科建设和发展战略保持一致^[18]，学校烹饪专业学科建设方向和人才培养发展战略也直接决定和影响《美食研究》的办刊方向，期刊及时刊发上述科研团队的优秀成果，帮助他们完成科研项目，充分体现了学科壮大发展后高质量论文产出增多，论文产出的增加又进一步加速了专业学科的发展；同时编辑部能够有更多的余地选择更优质的稿件，从而提升学术质量和影响力，专业学科建设与专业期刊之间形成了良性循环和协同发展的格局。

5 结束语

高校学报能够促进学校重点学科和新学科建设^[19]。《美食研究》伴随中国烹饪高等教育的起步、发展并走向成熟，期刊在树立扬州大学烹饪专业的品牌知名度、引领烹饪专业学科建设、充实烹饪专业教学科研队伍等方面发挥了重要推动作用，为烹饪专业成

功入选“国家级一流本科专业建设点”添薪加火。同时，烹饪专业学科建设也为期刊扩大了优质稿源，提升了期刊学术质量和影响力。未来《美食研究》期刊品牌和特色栏目的打造还将依赖于专业学科的发展和进步。我们有理由相信，在充分利用扬州大学多学科的综合优势、充分发挥烹饪专业期刊《美食研究》学术平台的基础上，扬州大学一定能够培养出更多具有创新能力和工匠精神的国际一流烹饪本科人才。高校专业期刊在高校一流本科专业建设方面未来一定大有作为。

6 参考文献

- [1] 赵伟,马云鹏.论学术期刊编辑与学科建设的有效互动[J].沈阳师范大学学报(社会科学版),2010,34(6):59
- [2] 国务院关于印发统筹推进世界一流大学和一流学科建设总体方案的通知[EB/OL].[2019-09-10].http://www.gov.cn/zhengce/content/2015-11-05/content_10269.htm
- [3] 教育部办公厅关于实施一流本科专业建设“双万计划”的通知[EB/OL].[2019-09-10].<https://gaokao.chsi.com.cn/gkxx/zcdh/201904/20190410/1780628816.html>
- [4] 路新国.中国烹饪高等教育30年回顾与思考:基于扬州大学烹饪与营养教育专业创办30年[J].美食研究,2014,31(1):2
- [5] 聂凤乔.烹饪·科学·烹饪科学[J].中国烹饪研究,1988,5(1):1
- [6] 陈苏华.中国饮食文化史分期初论[J].中国烹饪研究,1988,5(1):6
- [7] 刘传桂,季鸿崑.推陈出新博采众长:谈中国高等烹饪教育体系问题[J].中国烹饪研究,1988,5(5/6):1
- [8] 华国梁.《扬州大学烹饪学报》发刊词[J].扬州大学烹饪学报,2000,17(3):1
- [9] 陈立,武夷山.《促进交叉学科研究》述评[J].科技管理研究,2006,26(1):27
- [10] 杜莉.“一带一路”饮食文化交流与美食资源开发[J].美食研究,2015,32(4):1
- [11] 张骏,侯兵.基于美食旅游视角的乡村旅游者类型及特点研究[J].美食研究,2018,35(2):18
- [12] 何登基,杨明,杨振泉.乳酸菌发酵莲藕汁制备工艺研究[J].美食研究,2016,33(4):56
- [13] 刘潇潇,高莉,海绪成,等.酱排骨标准化生产关键工艺优化[J].美食研究,2018,35(3):43
- [14] 李向荣.谈以高校学报促进学科建设[J].中国成人教育,2008,17(7):65
- [15] 高雪莲,杨慧霞,付中秋,等.专业学术期刊与学科发展相辅相成[J].编辑学报,2014,26(2):72
- [16] 唐建华,周晓燕,刘小勇.中国菜肴自动烹饪机器人的研究现状与展望[J].扬州大学烹饪学报,2007,24(2):24
- [17] 朱文政,李辉,鞠美玲,等.基于自动烹饪机器人的中式快餐发展模式[J].扬州大学烹饪学报,2011,28(3):30

(2019-09-20 收稿;2020-01-08 修回)