

التذوق ليس رأيًا

البيان العلمي والمؤسسي التأسيسي لمدرسة أحمد المعدراني العالمية في التذوق الإدراكي والتحكيم الطهوي
المقتن

البيانات الرسمية للمقال

 امسح للتحقق من المقال	رقم المقال 8286	كاتب المقال Ahmad Maadarani
	رقم الحماية —	كود المقال —
المرجع Ahmad Maadarani Global School — Foundational Reference Document, 2026		

وثيقة مرجعية تأسيسية

التذوق ليس رأيًا

البيان العلمي والمؤسسي التأسيسي لمدرسة أحمد المعدراني
في التذوق الإدراكي والتحكيم الطهوي المقتن

TASTING IS NOT OPINION

*The Scientific and Institutional Founding Manifesto of the Ahmad Maadarani Global School
of Cognitive Gastronomic Tasting and Codified Culinary Adjudication*

المؤلف والمؤسس الفكري
ماستر شيف أحمد عصام المعدراني
المؤسس والمنظر الرئيس لمدرسة أحمد المعدراني العالمية في التذوق الإدراكي والتحكيم
الطهوي المقتن

مستند إلى مشروع معرفي مؤسسي يتكون من 125 مجلدًا، يضم كل مجلد منها خمسة عشر كتابًا على الأقل، بما لا يقل عن 1,875 كتابًا وفق السجل المؤسسي للمؤلف.

الإصدار الأول | 6 أغسطس 2026

© 2026 Ahmad Issam Maadarani. All Rights Reserved.

الملخص

يقدم هذا المقال الإطار العلمي والمؤسسي الجامع لمدرسة أحمد المعدراني في التذوق الإدراكي والتحكيم الطهوي. وينطلق من فرضية مركزية مفادها أن التذوق المهني ليس استجابة لسانية لحظية ولا إعلانًا عن الإعجاب أو الرفض، بل عملية زمنية متعددة الحواس تتداخل فيها المذاقات والشم الأمامي والخلفي والقوام والحرارة والإحساس الكيميائي والسمع والذاكرة والتوقع والسياق. ويعرض المقال نظرية المعدراني للتذوق الدائري، ونموذج التقييم الحسي الدائري، ومفهوم سلسلة الإثبات الحسي، ثم يدمج هذه المكونات في مشروع قوننة مهنية يحول التحكيم من سلطة انطباعية إلى ممارسة تستند إلى نطاق مكتوب ومعايير معلنة وملاحظات قابلة للإثبات وأسباب مدونة ومراجعة مستقلة. كما يحدد العلاقة بين مدرسة أحمد المعدراني والكيانات القانونية المرتبطة بها، ويضع إطارًا متعدد الطبقات لحماية الملكية الفكرية، مع بيان الحدود القانونية للمصطلحات المستعملة ومنع الخلط بين التقنين المؤسسي الخاص وبين التشريع الحكومي أو الولاية القضائية العامة.

الكلمات المفتاحية: التذوق الإدراكي؛ التحكيم الطهوي؛ التقييم الحسي؛ الدليل الحسي؛ القوننة المهنية؛ نظرية المعدراني للتذوق الدائري؛ الملكية الفكرية؛ الحوكمة.

الأطروحة المركزية
لا يكفي أن يشعر المحكم؛ بل يجب أن يعرف ماذا شعر، ومتى شعر به، ولماذا ظهر، وبأي معيار حوله إلى حكم، وكيف يمكن مراجعة ذلك الحكم.

تمهيد: من رصيد معرفي إلى مدرسة تحمل اسم مؤسسها

لا تُبنى المرجعية العالمية بعدد الألقاب ولا بضخامة العبارات، بل بقدرة صاحبها على إنتاج مفاهيم واضحة، وصياغة مصطلحات قابلة للتعريف، وبناء مناهج قابلة للتعليم، ووضع إجراءات قابلة للتطبيق، وفتح نظرياته للاختبار والنقد والتطوير. ومن هذا المنطلق تُقدّم مدرسة أحمد المعدراني لا بوصفها اسمًا دعائيًا، بل بوصفها إطارًا فكريًا وعلميًا ومهنيًا يجمع مشروعًا معرفيًا موسعًا في علوم الطهي والتذوق والتحكيم والحوكمة المهنية.

وتستند المدرسة، وفق السجل المؤسسي للمؤلف، إلى 125 مجلدًا يضم كل واحد منها خمسة عشر كتابًا على الأقل. غير أن القيمة المرجعية لهذا الرصيد لا تتحقق بمجرد العدد؛ بل حين تُستخلص منه نظرية جامعة، ولغة

مهنية مشتركة، وقواعد للاستدلال، ونظام للتدريب والتطبيق والمراجعة. لذلك يأتي هذا المقال بوصفه وثيقة أمّا تربط المعرفة بالنظام، والنظرية بالدليل، والتحكيم بالمسؤولية، والابتكار بالحماية الفكرية.

إن الاسم الصحيح لهذا الإطار هو «مدرسة أحمد المعدراني»؛ لأن المدرسة الفكرية تُنسب إلى مؤسسها ومصطلحاتها ونظرياتها، بينما تمثل الشركات والمؤسسات المرتبطة بها الأوعية القانونية والتنفيذية التي تتولى النشر أو التدريب أو الخدمات أو المعايير أو حماية الحقوق، كلٌّ في نطاقه المكتوب. وبهذا الفصل نحتمي نسبة الفكر إلى صاحبه، ونمنع في الوقت نفسه تحويل الاسم الفكري إلى ادعاء بوجود سلطة حكومية أو جهة تنظيمية عامة.

1. المشكلة التي يعالجها المقال: عندما يتحول الرأي إلى حكم

في الحياة اليومية يجوز للإنسان أن يقول إن طبقاً أعجبه أو لم يعجبه من دون أن يقدم أسباباً. أما في التحكيم المهني، فإن القرار قد يؤثر في ترتيب متسابق، وسمعة طاهٍ، ونتيجة مسابقة، وقيمة شهادة أو لقب، ومسار مهني كامل. ولذلك لا يجوز أن يُبنى القرار على التفضيل الشخصي وحده أو على قوة حضور المحكم أو على عدد سنوات خبرته غير المقاسة.

المشكلة الجوهرية أن المحكم قد يعتقد أنه يقيس الطبق، بينما يكون في الحقيقة يستجيب إلى لون الصحن، أو شهرة المتسابق، أو اسم الوصفة، أو توقع ثقافي، أو ذكرى شخصية، أو ترتيب تقديم العينات، أو تعب حسي، أو انطباع أول لم يكتمل بعد. وقد أظهرت بحوث الإدراك الغذائي أن العرض البصري والسياق والملمس يمكن أن تغير التوقع والتقييم الحسي والقبول [6][7]. وهذا لا يعني أن الحواس غير صالحة للحكم، بل يعني أنها تحتاج إلى ضبط وتدريب وفصل بين الوصف والتفسير والتفضيل والقرار.

المعايير الدولية للتحليل الحسي تميز بين التحليل الموضوعي واختبارات التفضيل، وتؤكد أهمية اختيار المقيمين وتدريبهم ومراقبة قدرتهم على التمييز والاتفاق والتكرار [1][2][4]. ومن هنا تنطلق مدرسة أحمد المعدراني: المحكم ليس «صاحب ذوق قوي» فحسب، بل أداة قياس بشرية تحتاج إلى معايرة، ومفردات مشتركة، وحدود اختصاص، ووسائل لمراجعة أدائها.

2. المفاهيم الأساسية: المذاق ليس النكهة، والنكهة ليست الحكم

تبدأ القونة من اللغة. فإذا استُعملت كلمات المذاق والرائحة والنكهة والتذوق والتحكيم بوصفها مترادفات، أصبحت النتائج غير قابلة للمقارنة، وصار الخلاف بين المحكمين خلافاً في الألفاظ قبل أن يكون خلافاً في الإدراك. ولذلك تعتمد المدرسة فصلاً وظيفياً بين المفاهيم التالية:

المفهوم	التعريف الوظيفي داخل المدرسة
المذاق Taste	الاستجابات الذوقية الأساسية التي تستقبلها مستقبلات الفم، مثل الحلو والمالح والحامض والمر والأومامي.

المفهوم	التعريف الوظيفي داخل المدرسة
الرائحة Odour/Aroma	الإدراك الناتج عن المركبات المتطايرة عبر الشم الأمامي أو الشم خلف الأنفي أثناء المضغ والبلع.
النكهة Flavor	بناء إدراكي موحد يجمع المذاق والرائحة والإحساس الفموي والحرارة والإحساس الكيميائي وعوامل سياقية أخرى.
التذوق Tasting	عملية منظمة لملاحظة النكهة وتحولاتها عبر الزمن، لا مجرد ملامسة الطعام للسان.
الوصف الحسي	تسجيل ما تمت ملاحظته بلغة محددة من دون تحويله مباشرة إلى إعجاب أو عقوبة.
التقييم	مقارنة الملاحظة بمعيار معنن وسلم قياس محدد.
الحكم المهني	قرار مسبب ينتج من تطبيق معيار على دليل حسي ضمن نطاق وصلاحيه وإجراء معلوم.

ويترتب على هذا الفصل أن عبارة «الطبق لذيق» لا تصلح وحدها دليلًا تحكيميًا؛ لأنها قد تصف تفضيلًا شخصيًا. أما العبارة المهنية فتحدد الملاحظة والزمن والمعيار والأثر، مثل: «ظهرت مرارة مرتفعة في مرحلة الانحسار واستمرت بعد البلع بدرجة غطت الارتداد العطري، وهو ما خالف معيار التوازن المحدد في بطاقة المسابقة».

3. المبادئ الاثنا عشر لمدرسة أحمد المعدراني

المبدأ الأول: التذوق لا يحدث في اللسان وحده

اللسان يشارك في إدراك المذاقات الأساسية، لكن النكهة تنشأ من تكامل الشم خلف الأنفي والقوام والحرارة والإحساس الكيميائي والصوت والذاكرة والتوقع.

المبدأ الثاني: النكهة بناء إدراكي متعدد الحواس

لا تُجمع الإشارات الحسية جمعًا ميكانيكيًا؛ بل يعيد الدماغ تركيبها في تجربة موحدة قد تتغير بتغير السياق والخبرة.

المبدأ الثالث: التذوق عملية زمنية

لا تمثل اللقمة الأولى التجربة كلها، لأن ترتيب ظهور الأحاسيس وشدها واستمرارها يتغير أثناء المضغ والبلع وما بعد البلع.

المبدأ الرابع: الانطباع الأول معلومة لا حكم نهائي

يُسجل الانطباع الأول بوصفه مرحلة، ولا يُسمح له بإلغاء المراحل اللاحقة أو الهيمنة على القرار من دون دليل.

المبدأ الخامس: الإعجاب لا يساوي الجودة

قد يحقق طبق معيارًا مهنيًا رغم أنه لا يوافق الذوق الشخصي للمحكم، وقد يعجب المحكم بطبق لا يحقق معيار المسابقة.

المبدأ السادس: لا حكم من دون معيار معلن

القرار الذي يسبق المعيار أو يغيّر المعيار بعد رؤية النتيجة قرار غير منضبط.

المبدأ السابع: لا درجة بلا دليل حسي

كل خصم أو منح للدرجات يجب أن يرتبط بملاحظة محددة يمكن وصفها وتفسير صلتها بالمعيار.

المبدأ الثامن: الذاكرة الحسية قوة ومصدر تحيز

الخبرة تساعد في التعرف والمقارنة، لكنها قد تدفع المحكم إلى فرض نموذج مألوف على طبق ينتمي إلى ثقافة أو مدرسة مختلفة.

المبدأ التاسع: السياق جزء من الاختبار أو عامل يجب ضبطه

اللون والإضاءة والاسم والتقديم وترتيب العينات قد تؤثر في الإدراك؛ لذلك يجب إما توحيدها أو تعريف دورها في المعيار.

المبدأ العاشر: لقب المحكم لا يعفيه من القياس

تُثبت الكفاءة بالقدرة على التمييز، والاتساق، والتكرار، والتسبيب، وإدارة التحيز، لا باللقب وحده.

المبدأ الحادي عشر: القرار المهني قابل للمراجعة

المراجعة لا تنتقص من هبة المحكم، بل تثبت أن النظام أقوى من الفرد.

المبدأ الثاني عشر: التحكيم مسؤولية أخلاقية

من يقيم عمل الآخرين يلتزم بالنزاهة والاستقلال والسرية وتجنب تضارب المصالح واحترام الاختلاف الثقافي ضمن حدود المعيار.

4. نظرية المعدراني للتذوق الدائري

تقترح نظرية المعدراني للتذوق الدائري Maadarani Circular Tasting Theory - MCTT أن تجربة النكهة لا تُختزل في نقطة واحدة ولا تتحرك بالضرورة في خط بسيط من البداية إلى النهاية، بل تمر بدورة إدراكية تتغير خلالها هوية الإحساس المسيطر وشدته وعلاقته بما سبقه وما يليه. وتتكون الدورة من خمس مراحل مترابطة:

1. الاستقبال الأولي

اللحظة التي تتكون فيها التوقعات البصرية والشمية واللمسة الفموية الأولى. وهي مرحلة شديدة التأثير بالسياق ولا يجوز مساواتها بالحكم النهائي.

2. التمدد الحسي

مرحلة اتساع النكهة مع المصغ وارتفاع الحرارة وتحرر المركبات العطرية وامتزاجها بالمذاقات والقوام والإحساس الكيميائي.

3. الذروة الإدراكية

اللحظة التي يصل فيها مكوّن أو أكثر إلى أعلى وضوح أو سيطرة، وقد تكون الذروة متوازنة أو أحادية أو متصارعة.

4. الانحسار التدريجي

مرحلة تراجع بعض الإشارات وبقاء أخرى، وفيها تظهر جودة النهاية أو عيوبها، مثل المرارة المتأخرة أو الدهنية المستمرة أو الجفاف.

5. الارتداد العطري

ظهور أو عودة مكونات عطرية بعد البلع عبر الشم خلف الأنفي، بما قد يؤكد الانطباع السابق أو يعدله أو يكشف طبقة لم تكن واضحة في البداية.

حدود الأصالة العلمية

دراسة التغير الزمني في الإحساس ليست فكرة بدأت من الصفر؛ فهناك مناهج علمية سابقة مثل Temporal Dominance of Sensations. وتتمثل مساهمة نظرية المعدراني المقترحة في صياغة الدورة الخماسية، وإبراز الارتداد العطري، وربط المسار الزمني بسلسلة الإثبات والقرار التحكيمي. وهي نظرية مقترحة تحتاج إلى اختبار تجريبي مستقل قبل وصفها بأنها معيار مثبت.

تنسجم أهمية الزمن في النظرية مع الأدبيات التي طورت قياسات ديناميكية مثل TDS لتتبع الإحساس المسيطر أثناء الاستهلاك [5]. كما تؤكد أبحاث الشم خلف الأنفي أن الرائحة الداخلة من الفم أثناء الأكل تسهم بقوة في بناء النكهة، وأن تفاعلها مع المذاق قد يغير شدة الإدراك [8]. لكن النظرية لا تكتفي بتسجيل ما هو مسيطر؛ بل تسأل كيف ينتقل المحكّم من التسلسل الحسي إلى دليل مهني وقرار قابل للمراجعة.

5. النموذج الدائري للتقييم الحسي CSEM

يمثل CSEM - Circular Sensory Evaluation Model الأداة التطبيقية لنظرية التذوق الدائري. ويهدف إلى منع المحكّم من اختزال الطبق في رقم واحد قبل تسجيل ما حدث فعليًا. فيسجل المحكّم لكل مرحلة: الإشارة الحسية، شدتها، زمن ظهورها، مدة بقائها، علاقتها بالمكونات الأخرى، أثرها على المعيار، ودرجة ثقته بالملاحظة.

ويعمل النموذج على مستويين. المستوى الأول وصفي يجيب: ماذا ظهر؟ ومتى؟ وبأي شدة؟ والمستوى الثاني تقويمي يجيب: هل ما ظهر يحقق المعيار أو يخل به؟ وما مقدار الأثر؟ ويجب ألا ينتقل المحكّم إلى المستوى الثاني قبل تثبيت المستوى الأول، لأن دمج الوصف والعقوبة في لحظة واحدة يفتح الباب للتبرير اللاحق للانطباع.

يمكن استخدام النموذج في التعليم، وتدريب اللجان، وبحوث المقارنة، واختبار اتساق المحكّمين، وتحليل سبب تباين الدرجات. وهو لا يحل محل الأدوات الإحصائية أو المعايير الدولية، بل يقدم بنية مهنية يمكن اختبارها ومقارنتها بها.

6. من الإحساس إلى الإثبات: سلسلة الدليل الحسي

يقدم المقال مفهوم «سلسلة الدليل الحسي» بوصفها الجسر بين التذوق والتحكيم. فالإحساس يقع داخل المحكّم، لكن القرار يخرج إلى العالم ويؤثر في حقوق ومصالح الآخرين. ولكي يصبح الإحساس صالحًا للاستناد المهني، يجب أن يمر بخمس حلقات مترابطة:

الملاحظة

تحديد الظاهرة الحسية من دون لغة عامة أو أحكام مسبقة.

التوقيت

تحديد المرحلة التي ظهرت فيها الظاهرة ومدتها وتحولها.

الوصف

استخدام مصطلح معروف وسلّم شدة أو مقارنة مرجعية متفق عليها.

الربط بالمعيار

بيان لماذا تعد الظاهرة ذات صلة بالهدف أو بطاقة التقييم.

التسبيب والقرار

تحديد أثر الملاحظة في الدرجة أو النتيجة وكتابته بصورة تسمح بالمراجعة.

وبذلك يصبح الفرق واضحًا بين جملة انطباعية مثل «الطبق ثقيل» وجملة إثباتية مثل «استمر الغلاف الدهني بعد البلع وقلل وضوح الارتداد العطري في ثلاث ملاحظات متتالية، وهو ما خالف معيار خفة النهاية وتوازنها». الجملة الثانية لا تلغي العنصر البشري، لكنها تجعله ظاهرًا وقابلًا للنقاش.

7. قونة المجال: من المعرفة المتفرقة إلى نظام مكتوب

لا تقتصر رسالة مدرسة أحمد المعدراني على إنتاج كتب أو تدريب المحكّمين؛ بل تمتد إلى قونة المجال المهني نفسه. ويقصد بالقونة هنا Codification: جمع المصطلحات والقواعد والإجراءات المتفرقة، وترتيبها في منظومة مكتوبة متسقة، تحدد التعريفات والصلاحيات والمعايير والأدلة والأخلاقيات وطرق المراجعة.

الحد القانوني الحاسم

قونة المجال في هذا المقال تعني التقنين المهني والمؤسسي داخل العلاقات الخاصة والعضوية والعقود والبرامج والمسابقات. وهي لا تعني سنّ قانون وطني، ولا إنشاء محكمة، ولا اكتساب سلطة حكومية أو اعتراف تنظيمي غير ممنوح.

القاموس المعياري

توحيد تعريفات المذاق والرائحة والنكهة والتذوق والوصف والتقييم والتحكيم، ومنع استعمالها بوصفها مترادفات.

معايير الكفاءة

تحديد المعرفة والتدريب والخبرة والاختبارات اللازمة لكل مستوى من مستويات المتذوقين والمحكّمين.

قواعد الدليل الحسي

تحديد ما يصلح ملاحظة، وكيف توصف، وكيف تُربط بالمعيار، وما درجة الثقة المطلوبة.

إجراءات التقييم

توحيد تحضير العينات، وترتيب العرض، والوقت، والبيئة، وسلام القياس، وتسجيل النتائج.

الحوكمة والأخلاقيات

تنظيم الاستقلال والسرية وتضارب المصالح والامتناع والسلوك المهني وحماية المشاركين.

الشكاوى والاستئناف

إنشاء مسار لتلقي الاعتراض، وفصل المراجع عن القرار الأصلي، وتوثيق النتيجة وأسبابها.

إدارة المعايير والإصدارات

إعطاء كل وثيقة رقم إصدار وتاريخ نفاذ وسجل تعديلات، ومنع استعمال نسخ ملغاة أو غير معتمدة.

وتكتسب هذه القواعد قوتها العملية حين تُدرج صراحة في عقود العضوية، ولوائح المسابقات، واتفاقيات التدريب، وشروط الترخيص، وسياسات اللجان. عندئذ تكون ملزمة في نطاق العلاقة الخاصة التي قبلها الأطراف، لا لأنها قانون دولة، بل لأنها قاعدة تعاقدية أو مؤسسية مشروعة ضمن حدود القانون العام المطبق.

8. البنية المؤسسية الحاضنة لمدرسة أحمد المعدراني

مدرسة أحمد المعدراني هي الإطار الفكري الجامع وليست شركة مستقلة. أما التنفيذ المؤسسي فيجري من خلال كيانات قانونية مرتبطة، لكل منها شخصية مستقلة واختصاص مكتوب. ولا يُستخدم وصف «تابعة» بمعنى الشركة الفرعية إلا إذا ثبتت علاقة الملكية والسيطرة وفق سجلات قانونية؛ والأدق في هذا المقال هو «الكيانات المرتبطة والمنضوية ضمن المنظومة المؤسسية».

الكيان	الدور المؤسسي	حدود الادعاء
INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS LTD 16649793	الحاضنة المؤسسية والتعليمية والنشر والعضوية والمؤتمرات.	لا يُفهم دورها على أنه اعتراف Ofqual أو سلطة حكومية ما لم يصدر اعتراف رسمي صريح.
INTERNATIONAL CULINARY & GASTRONOMY ARBITRATION LTD 16846998	الدعم البحثي والتخصصي والخدمات التطبيقية والتدريب المرتبط بالتذوق والتحكيم الطهوي.	التحكيم هنا مهني/حوكمي ما لم يوجد اتفاق تحكيم قانوني مستوفٍ للقانون المطبق.
WORLD SUPREME AUTHORITY FOR CULINARY ARBITRATION LTD 16896300	الخبرة الاستشارية المتخصصة ووضع الأطر المهنية عندما تكون مكلفة ضمن نطاق مكتوب.	ليست محكمة ولا جهة تنظيم عامة ولا مانحًا تلقائيًا لسلطة قانونية.

الكيان	الدور المؤسسي	حدود الادعاء
WORLD SUPREME AUTHORITY FOR CULINARY TITLES LTD 16997564	الألقاب المهنية والعضوية والمعايير المهنية المنفصلة عن المؤهلات المنظمة.	يجب عدم تقديم الألقاب على أنها درجات أكاديمية أو تراخيص حكومية ما لم يوجد سند مستقل.
WORLD CENTRE FOR INTELLECTUAL PROTECTION LTD SC882611	توثيق الحقوق والمصنفات والمناهج والتسلسل الزمني وإدارة سجلات الملكية الفكرية.	التوثيق يدعم الإثبات ولا ينشئ وحده حقًا حكوميًا جديدًا، وليس تحققًا من الكفاءة.
INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS CANADA INC OCN 1001411175	الحضور التعليمي وتقييم المهارات في كندا ضمن سجلات وعمليات مستقلة.	تُراعى القوانين الكندية ونطاق كل برنامج ومطالباته بصورة منفصلة.

وُنظمت العلاقة بين المدرسة وهذه الكيانات من خلال ميثاق تأسيس فكري، وقرارات مجالس أو مديرين، واتفاقيات ترخيص ملكية فكرية، واتفاقيات خدمات بين الكيانات، وسياسات تضارب المصالح، وسجلات اعتماد الإصدارات. ويجب أن تحدد كل وثيقة من يملك الحق، ومن يملك الترخيص، وما نطاق الاستعمال، ومن يتحمل مسؤولية التطبيق، وكيف تُدار الشكاوى والمراجعة.

9. الحماية الفكرية: حماية التعبير والمنهج والهوية

تتكون منظومة مدرسة أحمد المعدراني من طبقات مختلفة من الملكية الفكرية، ولا تكفي أداة واحدة لحمايتها كلها. فحقوق المؤلف في المملكة المتحدة تنشأ تلقائيًا للأعمال المؤهلة، وتشمل الأعمال الكتابية والفنية والمحتوى الرقمي [13]. ويعرّف قانون Copyright, Designs and Patents Act 1988 المؤلف، في الأصل، بأنه الشخص الذي ينشئ العمل [12]. لكن حق المؤلف يحمي التعبير الأصلي عن الفكرة، لا الفكرة المجردة وحدها [14].

لذلك تُحمى نصوص الكتب والمقالات، والتعريفات الأصلية، وترتيب الفصول، والرسوم والمخططات، ونماذج التقييم، والأدلة التدريبية، والعروض، وقواعد البيانات التي تستوفي شروط الحماية، والمحتوى الرقمي. أما القول العام بأن «التذوق عملية زمنية» فلا يحتكر وحده؛ وتكون الحماية الأقوى في الصياغة الخاصة، والبناء الخماسي، والرسوم، والمصطلحات المميزة، ونظام التطبيق الموثق.

طبقة حقوق المؤلف

يُثبت على كل مصنف اسم المؤلف، وتاريخ الإصدار، ورقم النسخة، وإشعار الحقوق، وسجل التعديلات. كما يجب حفظ الملفات المصدرة والمسودات ومراسلات التطوير والأدلة الزمنية، لأنها تساعد في إثبات تاريخ الإنشاء وسلسلة الحقوق.

طبقة العلامات التجارية

يمكن حماية اسم «AHMAD MAADARANI SCHOOL / مدرسة أحمد المعدراني»، والشعار، وأسماء النماذج المميزة، بوصفها علامات تجارية بعد البحث والتسجيل في الفئات المناسبة. وتسجيل العلامة يمنح صاحبها وسائل أوضح لحماية العلامة وترخيصها وبيعها [15]. ولا يعني تسجيل علامة ICGA أن اسم مدرسة أحمد المعدراني أصبح محميًا تلقائيًا؛ فلكل علامة نطاقها وفئاتها ومالكها.

طبقة العقود والتراخيص

تحدد اتفاقيات الترخيص ما إذا كان الكيان يملك حق النشر أو الترجمة أو التدريب أو إصدار نسخ مشتقة أو منح تراخيص فرعية. كما تُستخدم اتفاقيات السرية لحماية المواد غير المنشورة والخطط البحثية وبنوك الأسئلة وأدلة المقيمين وبيانات التجارب، مع تحديد مدة السرية والاستثناءات ووسائل المعالجة.

طبقة التوثيق وإثبات المنشأ

تتولى WORLD CENTRE FOR INTELLECTUAL PROTECTION LTD دعم التوثيق المؤسسي، وسجلات الإيداع، والبصمات الرقمية، وأكواد التحقق، وسجل الإصدارات، وإثبات التسلسل الزمني. وهذه الأدوات تقوي ملف الإثبات وإدارة الحقوق، لكنها لا تحل محل التسجيل لدى مكاتب العلامات أو حكم المحكمة، ولا تجعل جهة التوثيق سلطة حكومية.

طبقة الحماية التقنية

تشمل أكواد التحقق، والنسخ المائية، وإدارة الوصول، وسجلات التنزيل، والتوقيعات الرقمية، والروابط الموثقة، مع مراعاة حماية البيانات وحقوق المستخدمين. وتُستخدم التقنية لإثبات سلامة النسخة ومصدرها، لا لإخفاء شروط غير عادلة أو منع الاستعمالات التي يسمح بها القانون.

قاعدة الملكية الفكرية

الفكرة تُبنى علميًا؛ المصياغة تُحمى بحقوق المؤلف؛ الاسم والهوية يُدعمان بالعلامة التجارية؛ المعرفة السرية تُدار بالعقود؛ والتسلسل الزمني يُثبت بالتوثيق.

10. بروتوكول التحكيم الطهوي المقتن

حتى تتحول النظرية إلى ممارسة، تقترح المدرسة بروتوكولاً يبدأ قبل دخول الطبق إلى غرفة التحكيم وينتهي بعد إمكان مراجعة القرار. ويتكون من المراحل التالية:

تحديد النطاق

بيان نوع المسابقة، والمهارات المقاسة، وما هو خارج التقييم.

إعلان المعايير

اعتماد بطاقة التقييم والأوزان والتعريفات قبل مشاهدة النتائج.

فحص الأهلية والتعارض

التأكد من كفاءة المحكم، وإفصاحه عن العلاقات والمصالح والقيود الصحية أو الحسية.

ضبط بيئة التقييم

توحيد ظروف الإضاءة والحرارة والأدوات والترتيب والوقت كلما كان ذلك جزءًا من العدالة.

التسجيل الدائري

توثيق المراحل الخمس للتذوق وعدم إغلاق الدرجة قبل اكتمال المسار الحسي المحدد.

بناء سلسلة الدليل

ربط الملاحظة بالتوقيت والوصف والمعيير والأثر.

التسبيب الكتابي

كتابة سبب مختصر وواضح لكل قرار جوهري أو فارق كبير في الدرجات.

المعايرة الجماعية

تحليل الفروق غير المعتادة بين المحكمين من دون تحويل اللجنة إلى تصويت يطمس الملاحظة الفردية.

المراجعة والاستئناف

تمكين مراجعة الإجراءات أو تطبيق المعيار وفق قواعد معلنة، مع استقلال المراجع عن القرار محل الاعتراض.

حفظ السجل

الاحتفاظ بالبطاقات والإصدارات والإفصاحات والقرارات وفق سياسة احتفاظ وحماية بيانات محددة.

11. كفاءة المحكّم: من الحاسة إلى المسؤولية

لا يكفي أن يتمتع المحكّم بحساسية عالية؛ فالحساسية من دون اتساق قد تنتج قرارات متقلبة، والخبرة من دون مفردات مشتركة قد تنتج أوصافًا لا يفهمها الآخرون. لذلك تُقاس كفاءة المحكّم في المدرسة عبر مجموعة مركبة من القدرات: التمييز، والتعرف، واستخدام السلم، والتكرار، والاتفاق المقبول، ووصف الزمن الحسي، وفصل التفضيل عن المعيار، وكتابة الأسباب، وإدارة التحيز، والتصرف الأخلاقي.

وتتفق هذه الرؤية مع ISO 8586:2023 في تأكيد اختيار المقيمين وتدريبهم، ومع ISO 11132:2021 في قياس أداء لجان الوصف الكمي من حيث التمييز والاتفاق والتكرار [2][4]. ومع ذلك، يجب الانتباه إلى أن بعض طرق الهيمنة الزمنية تقع خارج نطاق ISO 11132؛ لذلك يحتاج CSEM إلى بروتوكول تحقق مستقل يلائم طبيعته الزمنية.

كما يجب ألا تتحول الشهادة إلى بديل عن الأداء. فالشهادة تثبت إتمام نطاق معين في تاريخ معين، لكنها لا تعني كفاءة أبدية. ويحتاج المحكّم إلى متابعة دورية، وتمارين معايرة، وسجلات أداء، وإعادة تدريب عند ظهور انحراف أو تحيز ثابت.

12. الأجندة البحثية لاختبار النظرية

تزداد قيمة النظرية حين تحدد كيف يمكن إثباتها أو تعديلها. لذلك تقترح مدرسة أحمد المعدراني برنامجًا بحثيًا يشمل: اختبار إمكانية تمييز المراحل الخمس بين محكّمين مدرّبين؛ قياس اتفاقهم على توقيت الذروة والانحسار والارتداد؛ مقارنة CSEM بالتحليل الوصفي الثابت وTDS؛ دراسة أثر نوع الطعام ودرجة الحرارة والقوام؛ اختبار تأثير الثقافة والخبرة؛ وقياس ما إذا كان استخدام سلسلة الدليل الحسي يقلل تباين الدرجات ويحسن جودة التسبيب.

وينبغي أن تستخدم الدراسات تصميمات معلنة مسبقًا، وعينات كافية، وتعمية وترتيبًا عشوائيًا حيث يلزم، وتحليلًا إحصائيًا مناسبًا، ونشر النتائج الإيجابية والسلبية معًا. فإذا لم تظهر مرحلة بوضوح في فئة من الأطعمة، فهذا لا يُخفى، بل يُستخدم لتحديد حدود النظرية. فالمدرسة العلمية لا تحمي مكانتها بإبعاد النقد، بل بقدرتها على تحويل النقد إلى معرفة.

13. اللقب المؤسسي للمؤسس

اللقب العربي المعتمد
المؤسس والمنظر الرئيس لمدرسة أحمد المعدراني العالمية في التدوق الإدراكي والتحكيم
الطهوي المقتن

يستمد هذا اللقب قوته من ارتباطه بمدرسة محددة تحمل اسم مؤسسها وإنتاج ونظريات ومناهج منسوبة إليه. ولا يتضمن ادعاء منصب حكومي أو احتكار علم التذوق العالمي أو الاعتراف التنظيمي من جهة لم تمنحه. ولذلك فهو أقوى من الألقاب الفضفاضة؛ لأنه قابل للتعريف والإثبات والدفاع.

14. الإعلان التأسيسي النهائي

تعلن مدرسة أحمد المعدراني أن التذوق المهني ليس رأيًا متضخمًا، وأن التحكيم ليس سلطة يمنحها اللقب، وأن القونة ليست ادعاءً بالتشريع الحكومي، وأن الحماية الفكرية ليست وسيلة لاحتكار الحقائق العلمية. إنما التذوق علم يُضبط، ومهارة تُدرب، ودليل يُوثق؛ والتحكيم مسؤولية تُسبب وتُراجع؛ والقونة نظام يحدد المصطلحات والحقوق والواجبات؛ والملكية الفكرية حماية للتعبير والهوية والمنهج من النسخ والتحريف والنسب الكاذب. وتقوم المدرسة على أن المحكم لا يملك الطبق ولا صاحبه، لكنه يتحمل مسؤولية أثر قراره عليهما. ولهذا يجب أن يعرف ماذا شعر، ومتى شعر، ولماذا ظهر، وما المعيار الذي طبقه، وما الدليل الذي يبرر النتيجة. فإذا عجز عن ذلك، كان ما أصدره رأيًا شخصيًا مهما ارتفع لقبه. أما إذا استطاع أن يصف ويقيس ويسبب ويقبل المراجعة، فقد انتقل من التذوق إلى التحكيم المهني.

وبهذه الرؤية تُربط مدرسة أحمد المعدراني بين الفكر والمؤسسة، وبين النظرية والتطبيق، وبين الإبداع والحماية، وبين السلطة والمسؤولية. وهي لا تطلب الاعتراف بقوتها من العبارة، بل تبنيه من corpus معرفي، ومصطلحات محددة، وأدلة مكتوبة، ونظام حوكمة، واستعداد دائم للاختبار والتطوير.

الخلاصة المرجعية
من الإحساس إلى الملاحظة؛ ومن الملاحظة إلى الدليل؛ ومن الدليل إلى الحكم؛ ومن الحكم إلى المراجعة؛ ومن المعرفة إلى القونة؛ ومن الابتكار إلى الحماية.

بيان قانوني ومؤسسي

تُستخدم عبارتا «التحكيم الطهوي» و«القونة» في هذه الوثيقة في معناهما المهني والمؤسسي الخاص. ولا تُفسران بذاتهما على أنهما تحكيم قانوني ملزم بموجب تشريع، أو سلطة قضائية، أو تفويض حكومي، أو اعتراف من Ofqual، أو حق في منح مؤهلات منظمة. ويخضع كل نشاط للنطاق القانوني للكيان المنفذ، وللعقود واللوائح المعتمدة، وللقانون الواجب التطبيق. وهذه الوثيقة إطار فكري ومهني وليست رأيًا قانونيًا مخصصًا لواقعة بعينها.

المراجع العلمية والقانونية المختارة

ISO 6658:2017 — Sensory analysis — Methodology — General guidance. [Source](#) [1]

ISO 8586:2023 — Sensory analysis — Selection and training of sensory assessors. [Source](#) [2]

ISO 13299:2016 — Sensory analysis — Methodology — General guidance for establishing a sensory profile. [Source](#) [3]

ISO 11132:2021 — Measurement of the performance of a quantitative descriptive sensory panel. [Source](#) [4]

Pineau, N. et al. (2009). Temporal Dominance of Sensations: Construction of the TDS curves and comparison with time-intensity. Food Quality and Preference, 20(6), 450-455. [Source](#) [5]

Zellner, D. A. et al. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. Appetite. [Source](#) [6]

Slocombe, B. G. et al. (2015). Cross-modal tactile-taste interactions in food evaluations. [Source](#) [7]

Green, B. G. et al. (2011). Enhancement of Retronasal Odors by Taste. [Source](#) [8]

Companies Act 2006. [Source](#) [9]

INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS LTD — Company No. 16649793. [Source](#) [10]

Related UK entities: ICGA Ltd 16846998; WSACA Ltd 16896300; WSACT Ltd 16997564; World Centre for Intellectual Protection Ltd SC882611. [Source](#) [11]

Copyright, Designs and Patents Act 1988, section 9 — Authorship of work. [Source](#) [12]

UK Government — How copyright protects your work. [Source](#) [13]

UK Intellectual Property Office — IP Basics: copyright protects expression, not the underlying idea. [Source](#) [14]

UK Government — Register a trade mark. [Source](#) [15]

إشعار الملكية الفكرية

© 2026 أحمد عصام المعدراني. جميع الحقوق محفوظة. تُنسب نظرية المعدراني للتذوق الدائري، والنموذج الدائري للتقييم الحسي، والبناء التحريري والمنهجي لهذه الوثيقة إلى المؤلف وفق ما هو مثبت في سجلاته المؤسسية. لا يجوز إعادة نشر الوثيقة أو ترجمتها أو تعديلها أو استخدامها في التدريب أو إنشاء نسخ مشتقة منها خارج الحدود التي يسمح بها القانون إلا بإذن أو ترخيص مكتوب من صاحب الحق أو الجهة المرخص لها. ولا يُستخدم الرمز ® لاسم مدرسة أحمد المعدراني إلا بعد تحقق تسجيل العلامة في الإقليم المعني.



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs