

برنامج ICGA للتحكيم في فنون الطهي والتقييم الحسي

ثمانية أشهر وأربعة مستويات مع شرح تفصيلي للمستوى الأول

البيانات الرسمية للمقال

 امسح للتحقق من المقال	رقم المقال 8291	كاتب المقال ICGA — International Culinary & Gastronomy Arbitration
	رقم الحماية —	كود المقال —
المرجع —		

برنامج ICGA للتحكيم في فنون الطهي والتقييم الحسي

دليل البرنامج المهني الممتد على ثمانية أشهر، بمستوياته الأربعة، وأهدافه التدريبية، ومتطلبات التقييم، مع شرح تفصيلي للمستوى الأول.

فكرة البرنامج

يحتاج المحكم إلى أكثر من القدرة على تذوق الطعام. عليه أن يقرأ الطبق، ويميز بين خصائصه، ويستخدم معايير معلنة، ويشرح أسباب الدرجة التي يمنحها. لذلك يقوم البرنامج على تطوير المعرفة الحسية والتحليلية وربطها بأخلاقيات القرار التحكيمي.

يهدف مسار ICGA إلى تدريب المشارك على الانتقال من وصف الانطباع إلى بناء تقييم مهني معلل: ماذا لاحظ؟ ما الدليل؟ أي معيار ينطبق؟ وكيف يتناسب الحكم مع طبيعة الطبق وشروط المنافسة؟

الفئات المستهدفة

البرنامج موجّه للطهاة والمهنيين في قطاع الطهي والضيافة، والمشرّفين على المسابقات، والمهتمين بتطوير مهارات التذوّق والتقييم. وتساعد الخبرة المهنية على تفسير التقنية وجودة التنفيذ، بينما يضيف التدريب الحسي منهجًا منظمًا لفحص المنتج وصياغة الملاحظات.

تُراجع خلفية المشارك عند القبول لتحديد احتياجاته التمهيدية. والمشاركة في البرنامج لا تعني تلقائيًا تعيينه محكمًا في مسابقة؛ فالتكليف الفعلي يرتبط بإجراءات الجهة المنظمة وشروط المهمة.

مدة البرنامج وبنيته

يمتد البرنامج على ثمانية أشهر، ويتكوّن من أربعة مستويات متتابة، مدة كل منها شهران، ضمن خطة تضم 96 جلسة تدريبية. ويُعلن الجدول التفصيلي ومواعيد اللقاءات ومتطلبات كل دفعة قبل التسجيل.

المستويات الأربعة هي مراحل داخل برنامج ICGA، وليست أرقامًا لمستويات مؤهلات وطنية أو معادلات تلقائية مع شهادات جهات أخرى. ويُبنى الانتقال بينها على استيفاء متطلبات التعلم والتقييم المعلنة.

المستوى الأول أسس التحكيم المهني

هذا هو المستوى التأسيسي الذي يضع لغة مشتركة للتقييم. يتعرّف المشارك إلى مسؤولية المحكم وحدود رأيه، ويتدرّب على الفصل بين تفضيله الشخصي وبين جودة التنفيذ وفق المعايير.

تشمل موضوعاته المذاق والرائحة والقوام، والتوازن بين العناصر، وقراءة التقديم البصري، والنظافة وسلامة التعامل في التمارين، وأثر التوقعات في التقييم. ويتعلم المشارك وصف ما وجده في العينة بكلمات محددة بدل استخدام أحكام عامة مثل «جميل» أو «غير جيد».

تطبيق: مقارنة عيّنتين مقاربتين، وتسجيل الفروق قبل مناقشتها، ثم كتابة ملاحظة تستند إلى خصائص قابلة للوصف. **مخرج المستوى:** نموذج تقييم أولي يربط الملاحظة بالمعيار والدرجة، مع تفسير القرار.

تفصيل محاور المستوى الأول

مسؤوليات المحكم وأخلاقياته: الحياد، واحترام المتنافس، وسرية المعلومات عندما تتطلب المهمة ذلك، والتصريح بتعارض المصالح، والالتزام بشروط التقييم.

لغة التقييم الحسي: التمييز بين المذاق والرائحة والقوام، ووصف الشدة والتوازن والاستمرارية باستخدام مفردات واضحة ومناسبة للعينة.

قراءة الطبق بصريًا: فحص ترتيب العناصر والتناسب ووضوح الفكرة، مع تجنّب منح حكم نهائي على المذاق

اعتمادًا على المظهر وحده.

التوقع والانطباع: مراجعة توقع المحكم بعد التذوق، والتعرف إلى العوامل التي قد تؤثر في الحكم، مثل اسم الطبق أو شهرة الطاهي أو ترتيب العينات.

بناء الملاحظة: كتابة وصف محدد، وتحديد المعيار ذي الصلة، ثم شرح أثر الملاحظة في التقييم. مثال تدريبي: «شدة الحموضة طغت على العنصر الرئيس وأضعفت توازن العينة» أوضح من «لم يعجبني الطعم».

المستوى الثاني التحليل الحسي والمعايرة

يركّز هذا المستوى على زيادة دقة الوصف وتحسين اتساق التقييم. تُستخدم تمارين مقارنة وتكرار وتذوق أعمى عندما تسمح طبيعة التدريب، مع ضبط ظروف تقديم العينات ومناقشة مصادر الاختلاف بين المشاركين.

يتعلم المشاركون بناء قاموس وصفي مناسب، واستخدام مقاييس الشدة، ومقارنة نتائج التقييم دون افتراض أن اختلاف الأذواق يفسر كل فرق. وتهدف المعايرة إلى توحيد فهم المعايير ونقاط الارتكاز، مع بقاء كل محكم مسؤولاً عن ملاحظاته.

تطبيق: تقييم عينات مرمّزة، ثم إعادة بعض العينات وتحليل اتساق النتائج. **مخرج المستوى:** سجل تقييم حسي وتقرير يشرح الفروق وأسباب مراجعة الأحكام عند الحاجة.

المستوى الثالث تطبيق معايير التحكيم وإدارة الجلسة

يطبّق المشاركون معايير محددة على حالات متنوعة، ويتدرّب على فهم موضوع المنافسة وقواعدها قبل التقييم. وتشمل المهام توزيع الدرجات وفق الأوزان المعلنة، وتوثيق الاستثناءات، والتعامل مع نقص المعلومات، وصياغة تغذية راجعة مفيدة.

يتناول التدريب إدارة تسلسل العينات، والتواصل داخل لجنة التحكيم، ومناقشة اختلاف النتائج، وتجنب تأثير الرأي الأعلى صوتًا في القرار الفردي. كما يوضح الفرق بين الملاحظة الفنية وتطبيق إجراء تنظيمي وفق القواعد المعتمدة للمسابقة.

تطبيق: محاكاة لجنة تحكيم ببطاقة درجات وقواعد محددة، مع إعداد تقييم فردي قبل النقاش. **مخرج المستوى:** ملف تقييم يضم الدرجات وأدلتها وتقريرًا موجزًا عن سير الجلسة.

المستوى الرابع التطبيق المتكامل والمشروع النهائي

يجمع المستوى النهائي التعلم في مهمة متكاملة. يُعدّ المشاركون خطة تقييم لحالة محددة، ويعرّفوا المعايير وأوزانها، ويشرح إجراءات تقديم العينات، ثم ينفذ التقييم ويحلل النتائج ويناقش قراراته.

يشمل المشروع وصف نطاق المهمة، وبطاقة التقييم، وأدلة الملاحظات، وتفسير النتائج، وحدود الاستنتاجات.

وتتناول المناقشة البدائل التي درسها المشاركون وكيف تعامل مع الحالات الملتبسة أو اختلاف آراء اللجنة.

مخرج المستوى: مشروع مهني وتقييم نهائي يبرهنان على قدرة المشاركون على تطبيق المنهج وشرح الحكم، بدل الاكتفاء بترديد المصطلحات.

كيف يجري التدريب

يجمع البرنامج الشرح العلمي، وتحليل الأطباق والحالات، وتمارين التذوق، ومراجعة نماذج التقييم، ومحاكاة اللجان. ويمكن تقديم اللقاءات المعرفية والتحليلية عبر الإنترنت، مع تحديد متطلبات العينات وإثبات المهارات العملية لكل تمرين.

الصورة والفيديو يساعدان على فحص التقديم ومناقشة التقنية، لكن تقييم المذاق والرائحة والقوام يحتاج إلى تذوق العينة نفسها. لذلك تُصمم مهام التدريب عن بُعد بما يناسب ما يمكن إثباته، وتوضح تعليمات العينة والتحضير والتوثيق قبل تنفيذها.

التقييم ومتطلبات الاجتياز

يشمل التقييم فهم المفاهيم، وجودة الوصف الحسي، والالتزام بالمعايير، واتساق التقييم، ودقة تبرير الدرجة، والممارسة الأخلاقية. ويُعلن نظام الدرجات ومتطلبات الحضور والتكاليف وإعادة التقييم قبل التسجيل. تُراجع الأعمال وفق معايير واضحة، مع ملاحظات تساعد المشاركون على التطور. ولا يكفي حضور اللقاءات وحده لإثبات اجتياز المهارات؛ إذ يعتمد توثيق الإنجاز على المتطلبات التي أتمها المشاركون والتقييمات التي اجتازها.

الكفاءات المستهدفة

يستهدف البرنامج تطوير قدرة المشاركون على وصف الطبق بدقة، والفصل بين الانطباع والمعيار، واستخدام بطاقة تقييم، وتفسير الدرجات، ومناقشة الاختلافات مهنيًا، وتقديم ملاحظات بناءة، والمشاركة المنهجية في أعمال لجنة تحكيم ضمن حدود المهمة التي يُكلف بها.

الخبرة التحكيمية تُبنى بالممارسة المتكررة وتنوع العينات ومراجعة الأحكام. ويُؤسس البرنامج لهذا المسار، مع ضرورة استمرار التدريب بعد انتهاء الدراسة.

الجهة المنظمة وتوثيق الإنجاز

يُقدّم البرنامج ضمن مسار ICGA — International Culinary & Gastronomy Arbitration. ويُحدد اسم وثيقة الإنجاز والجهة المصدرة ونطاقها ومتطلبات الحصول عليها في معلومات التسجيل الرسمية، بما يصف التعلم والتقييم بصورة واضحة.

رقم تسجيل العلامة لدى UK IPO هو **UK00004350642**. وهذا الرقم يتعلق بتسجيل العلامة التجارية، ولا يُقدّم بوصفه اعتمادًا تعليميًا للبرنامج.

الاستفسار والتسجيل

للحصول على مواعيد الدفعة وجدول اللقاءات وشروط المشاركة وتفاصيل التسجيل، تواصل مباشرة عبر واتساب: [009618180814](https://wa.me/009618180814).

ابدأ من المستوى الأول، وابنِ حكمك على المعرفة والملاحظة والمعيار.



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs