

**«УТВЕРЖДЕН»**  
Уполномоченной  
национальной организацией  
01.03.2021



**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ  
СОРЕВНОВАНИЙ**

**TEA MASTERS CUP RUSSIA**

**КАТЕГОРИЯ  
«МАСТЕРСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ»**

**КАТЕГОРИЯ  
«МАСТЕРСТВО ДЕГУСТАЦИИ ЧАЯ»**

## I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящий Технический регламент соревнований (далее ТРС) определяет правила и условия проведения Национального отборочного этапа Tea Masters Cup Russia (далее ТМС Russia) в категориях «Мастерство приготовления чая» и «Мастерство дегустации чая»
2. Соревнования проводятся 12-13 марта 2021 года, в Москве, в Music Media Dom, в рамках мероприятия Coffee Tea Casaо Russian Expo.
3. В связи с пандемией коронавируса и действующими регуляциями, при входе на территорию места проведения мероприятия, будет проводиться контроль температуры тела. Люди, с повышенной температурой к проходу не допускаются. На территории выставки все мастера и судьи должны находиться в масках и перчатках. Снятие маски для мастеров допускается только во время выступления, для судей только во время пробования чая.
4. Соревнования в категории «Мастерство приготовления чая» проводятся в полном соответствии с Rules & Regulations, в редакции от 14.12.2016 года.
5. В связи с необходимостью соблюдения установленных антиковидных санитарных норм и правил, соревнования в категории «Мастерство дегустации чая» проводятся в соответствии с Rules & Regulations, в редакции 14.12.2016, за исключением Радела III Главы 5 и пунктов 3.7-3.11 Раздела IV Главы 3, новая редакция которых изложена в заделе III настоящего ТРС.
6. Организатор соревнований – журнал «Кофе и Чай в России».
7. Все мастера, участвующие в соревновании, должны быть зарегистрированы на официальном международном сайте Tea Masters Cup ([www.teamasterscup.com](http://www.teamasterscup.com)) и получить ID. Мастера, не имеющие ID, могут быть не допущены до соревнований. Иные условия участия мастеров в соревновании и другие вопросы определяются решениями Оргкомитета ТМС Russia и публикуются на [www.teamasterscup.ru](http://www.teamasterscup.ru) вплоть до начала соревнований.
8. Планировка зоны соревнования указана в Приложении №1.
9. Зона подготовки мастеров оборудована холодильником и водопроводным краном. В зоне выступлений — бойлером Marco и при необходимости чайником с регулируемыми параметрами, звуковоспроизводящим устройством и экраном.
10. Использование открытого огня запрещается.
11. Расписание соревнования в категории «Мастерство приготовления чая» указано в Приложении №2.
12. Расписание соревнования в категории «Мастерство дегустации чая» указано в Приложении №3
13. Все мастера должны следовать расписанию и заблаговременно прибыть в зону соревнований перед своим выступлением. В случае немотивированного опоздания, по усмотрению Главного судьи, опоздавший мастер может быть дисквалифицирован.
14. Состав судейских коллегий указан в Приложении №4.

## II. РЕГЛАМЕНТ КАТЕГОРИИ «МАСТЕРСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ»

1. Соревнования проводятся в один этап.
2. Количество участников – 16.
3. Мастера готовят и подают в течение 15 минут 2 напитка: Мастерский и Организаторский. Количество судей — 5. Количество приготавливаемых порций каждого из напитков – 5.

4. Для приготовления «Организаторского чая» мастерам на выбор предоставляется несколько видов цейлонского чая, из которых они должны выбрать для выступления один.
5. Задание для «Организаторского чая» — приготовить чай в формате «To Go». Мастер обязан заварить и сервировать каждому судье стакан чая, предполагающий его употребление на ходу. Чай «To Go» (с собой) — это порция объемом не менее 150 мл.
  - Для приготовления «Организаторского чая» участнику предоставляется на выбор 4 вида стеклянных чайников и 1 кувшин из жаропрочного стекла объемом от 750 до 1600 мл.
  - Для подачи чая должны использоваться одноразовые бумажные стаканчики объемом не менее 150 мл с крышками.
  - Для приготовления и/или презентации «Организаторского чая» мастера могут использовать свои аксессуары (ложки, щипцы, полотенца, чехлы, воронки и т. п.).
6. Для приготовления «Организаторского чая» мастера обязаны использовать воду, предоставленную Оргкомитетом.
7. Для подготовки (нагрева) воды при приготовлении «Организаторского чая» мастера могут использовать оборудование, предоставленное Оргкомитетом и расположенное в зоне выступлений (указанное в п.9 Раздел I настоящего ТРС). Использование своего оборудования для подготовки (нагрева) воды также допускается.
8. Для заваривания «Организаторского чая» мастера обязаны использовать одно из заварочных устройств, предоставленных Оргкомитетом. При этом допускается комбинирование устройств для заваривания чая и использование иных видов оборудования.
9. После своего выступления мастера обязаны (в случае необходимости/занятости волонтера) помыть использованное оборудование, посуду и т. п., предоставленное Оргкомитетом.
10. Все мастера имеют равный доступ во все зоны пространства для соревнований за исключением технической зоны, судейской комнаты и зоны выступлений. В зоне выступлений мастера могут находиться только в ходе подготовки непосредственно перед своим выступлением, в ходе своего выступления и для уборки места после своего выступления. Мастера могут подходить к столу для выступлений только из зоны подготовки, через ближайший к нему выход.
11. Для знакомства с чаем и оборудованием, обязательным для использования при выполнении задания, установленного Оргкомитетом (п.5 Раздел II настоящего ТРС), каждому мастеру предоставляется по одному часу непосредственно до начала подготовки его выступления.
12. В случае нарушения установленных правил применяется система штрафов, изложенная в Приложении №7.

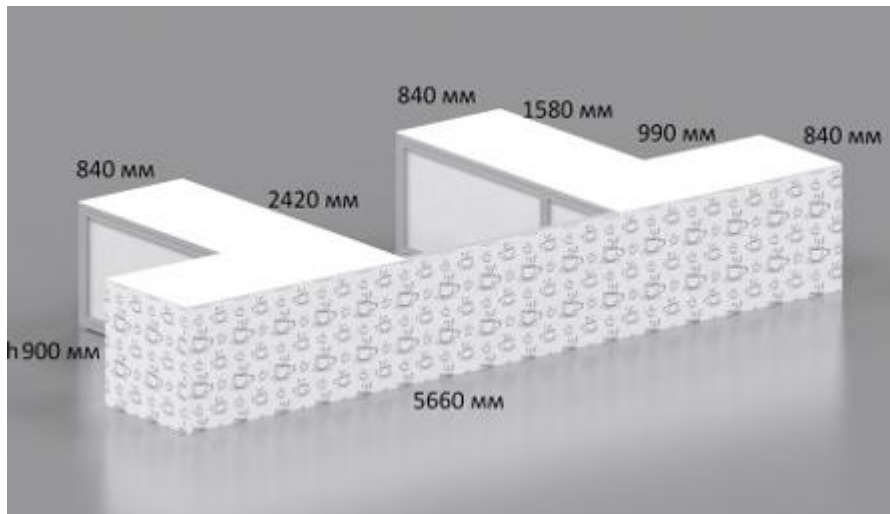
### III. РЕГЛАМЕНТ КАТЕГОРИИ «МАСТЕРСТВО ДЕГУСТАЦИИ ЧАЯ»

1. В данной категории чайный Мастер должен продемонстрировать мастерство дегустации чая, выраженное в умении идентифицировать представленные на дегустацию образцы чистого чая, определив один непохожий на два других образца чая в сете из трех чаев.

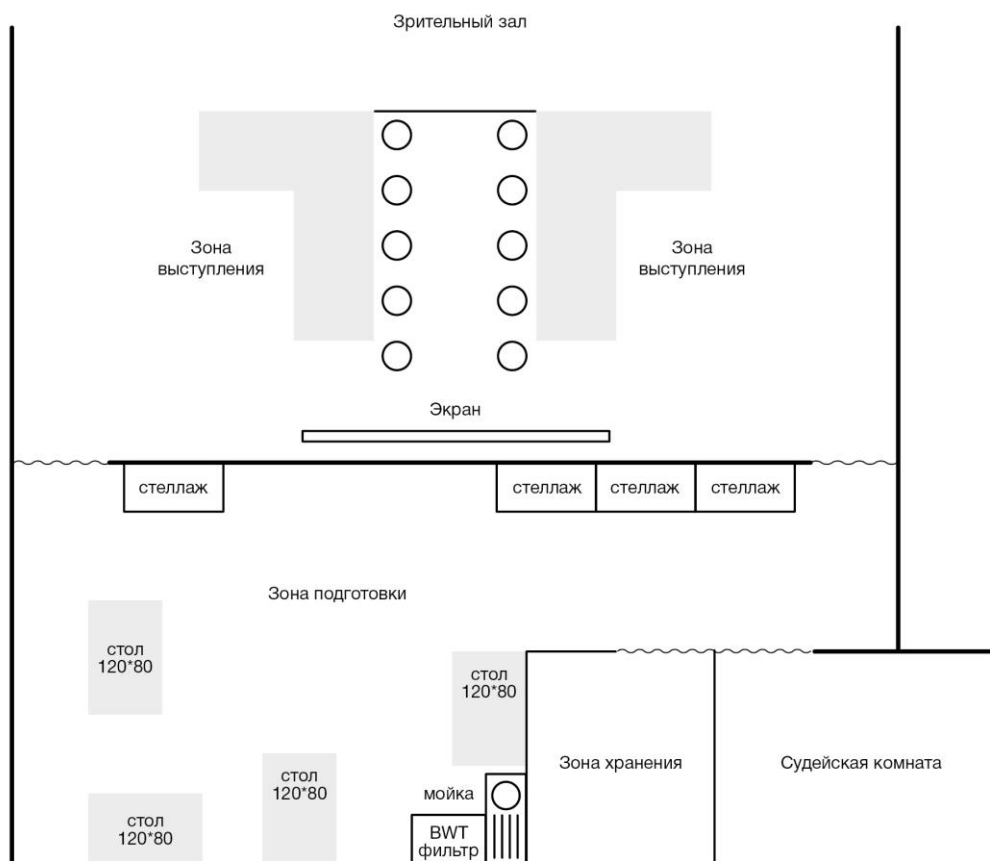
2. Количество участников – 48. Соревнование проводится поэтапно, группами по 4 человек.
3. Перед началом выступления каждой группы, на столах для выступлений, перед каждым мастером выставляются шесть сетов по три чашки с настоем чая, в соответствии со схемой расстановки, указанной в Приложении №5.
4. Мастера должны быть возле зоны соревнований не позднее, чем за 15 минут до начала своего выступления. См. Приложение №3.
5. Алгоритм проведения соревнования в группе:
  - По приглашению Главного судьи мастера занимают любое свободное место за столом для выступлений.
  - Рядом с каждым выступающим располагается таймкипер. Протокол выступления — в Приложении №6.
  - Главный судья запрашивает устное подтверждение готовности каждого мастера, после чего объявляет старт конкурсной дегустации. В этом момент все таймкиперы включают секундомеры.
  - Мастера начинают конкурсную дегустацию и определив чашку с чаем, отличающуюся от двух других в сете, выдвигают ее вперед, на специально выделенное в соответствии с Приложением №5 место.
  - После завершения дегустации мастер поднимает руку и таймкипер останавливает отсчет времени, занося результат в протокол выступления.
  - После завершения дегустации мастер должен отойти от стола и не изменять расположение чашек на столе.
  - Соревнование группы длится не более 3-х минут, после чего останавливается Главным судьей. Если за это время, кто-то из мастеров не поднял руку, то считается, что такой мастер выступал 3 минуты. При этом, если за это время мастер не успел сделать выбор в каком-то из сетов (не выдвинул чашку вперед), то при подсчете результатов это будет засчитано, как ошибочный ответ.
  - После остановки соревнования Главный судья проводит проверку и фиксацию результатов, путем поднятия вверх всех выдвинутых вперед чашек, перемещаясь последовательно от места выступления одного мастера к месту следующего. Правильный образец чая маркируется на дне чашки с внешней стороны.
6. Для исключения влияния цвета настоя чая на выбор мастера, все чашки в сетах имеют черный цвет.
7. В случае, если таймкипер не смог начать отсчет времени ввиду поломки секундомера, соревнование продолжается без учета результатов того мастера, за которым закреплён соответствующий таймкипер. В этом случае мастеру предоставляется возможность повторного участия в соревновании после окончания всех выступлений.
8. Соревнование проводится на различных видах цейлонского чая.
9. Дегустация образцов чайного настоя в сетах проводится только индивидуальными дегустационными ложками. Все мастера должны самостоятельно обеспечить себя индивидуальной дегустационной ложкой. В случае ее отсутствия Оргкомитета предоставит одноразовую пластиковую ложку.
10. Для создания равных и адекватных условий для всех участников соревнования, перед их началом мастерам не рекомендуется пользоваться сильно пахнущими средствами личной гигиены. В случае нарушения данной рекомендации, по решению судейской коллегии, такой мастер может быть дисквалифицирован.
11. В случае, если мастер начнет дегустацию какого-либо сета до объявления начала соревнования, то он подвергается дисквалификации.

12. Во время дегустации мастер не имеет права прикасаться к чашкам руками. При перемещении выбранной чашки мастер не должен ее поднимать.
13. Подведение результатов соревнования осуществляется путем подсчета правильно идентифицированных образцов чая с учётом потраченного времени. Победителем объявляется мастер, идентифицировавший наибольшее количество угаданных образцов за более короткое время. В случае, если в результате подсчета голосов, у мастеров, претендующих на призовое место (1/2/3), будет зафиксирован одинаковый результат (количество/время), то для этих мастеров проводится дополнительная дегустационная сессия по общим правилам.
14. Для приготовления чайных настоев используется вода, предоставленная Оргкомитетом.
15. Зона выступлений оборудована бойлером Marcso и пустым стаканчиком для ополаскивания дегустационных ложек кипятком. Мастерам предоставляются одноразовые стаканчики для сплёвывания и салфетки.

Размеры и расположение столов для выступления



Планировка зоны соревнований



Расписание соревнований

<b>12 марта. Мастерство приготовления чая</b>			
Открытие соревнований — 10.00 / Обед 13.50-14.35 / Награждение — 17.30			
Инструктаж мастеров — 8.45-9.15, калибровка и инструктаж судей — 9.15-9.45			
Станция 1	Время	Станция 2	Время
<b>1</b>		<b>2</b>	
Подготовка	10.15-10.30	Подготовка	10.35-10.50
Выступление	10.30-10.45	Выступление	10.50-11.05
Уборка	10.45-10.50	Уборка	11.05-11.10
<b>3</b>		<b>4</b>	
Подготовка	10.55-11.10	Подготовка	11.15-11.30
Выступление	11.10-11.25	Выступление	11.30-11.45
Уборка	11.25-11.30	Уборка	11.45-12.00
<b>5</b>		<b>6</b>	
Подготовка	11.35-11.50	Подготовка	11.55-12.10
Выступление	11.50-12.05	Выступление	12.10-12.25
Уборка	12.05-12.10	Уборка	12.25-12.30
<b>7</b>		<b>8</b>	
Подготовка	12.15-12.30	Подготовка	12.35-12.50
Выступление	12.30-12.45	Выступление	12.50-13.05
Уборка	12.45-12.50	Уборка	13.05-13.10
<b>9</b>		<b>10</b>	
Подготовка	12.55-13.10	Подготовка	13.15-13.30
Выступление	13.10-13.25	Выступление	13.30-13.45
Уборка	13.25-13.30	Уборка	13.45-13.50
<b>11</b>		<b>12</b>	
Подготовка	14.35-14.50	Подготовка	14.55-15.10
Выступление	14.50-15.05	Выступление	15.10-15.25
Уборка	15.05-15.10	Уборка	15.25-15.30
<b>13</b>		<b>14</b>	
Подготовка	15.15-15.30	Подготовка	15.35-15.50
Выступление	15.30-15.45	Выступление	15.50-16.05
Уборка	15.45-15.50	Уборка	16.05-16.10
<b>15</b>		<b>16</b>	
Подготовка	15.55-16.10	Подготовка	16.15-16.30
Выступление	16.10-16.25	Выступление	16.30-16.45
Уборка	16.25-16.30	Уборка	16.45-16.50

Расписание соревнований

<b>13 марта. Мастерство дегустации чая</b>	
Открытие соревнований — 10.00 / Обед 13.15-13.45 / Награждение — 17.30	
Инструктаж судей — 9.00-9.30, инструктаж мастеров — 9.30-9.45	
Станция №1-4	Время
<b>1-4</b>	
Подготовка	10:15 -10:25
Выступление и оценка	10:25-10:35
Уборка	10:35-10:45
<b>5-8</b>	
Подготовка	10:45-10:55
Выступление и оценка	10:55-11:05
Уборка	11:05-11:15
<b>9-12</b>	
Подготовка	11:15-11:25
Выступление и оценка	11:25-11:35
Уборка	11:35-11:45
<b>13-16</b>	
Подготовка	11:45-11:55
Выступление и оценка	11:55-12:05
Уборка	12:05-12:15
<b>17-20</b>	
Подготовка	12:15 -12:25
Выступление и оценка	12:25-12:35
Уборка	12:35-12:45
<b>21-24</b>	
Подготовка	12:45-12:55
Выступление и оценка	12:55-13:05
Уборка	13:05-13:15
<b>25-28</b>	
Подготовка	13:45-13:55
Выступление и оценка	13:55-14:05
Уборка	14:05-14:15
<b>29-32</b>	
Подготовка	14:15-14:25
Выступление и оценка	14:25-14:35
Уборка	14:35-14:45
<b>33-36</b>	



Подготовка	14:45-14:55
Выступление и оценка	14:55-15:05
Уборка	15:05-15:15
<b>37-40</b>	
Подготовка	15:15-15:25
Выступление и оценка	15:25-15:35
Уборка	15:35-15:45
<b>41-44</b>	
Подготовка	15:45-15:55
Выступление и оценка	15:55-16:05
Уборка	16:05-16:15
<b>45-48</b>	
Подготовка	16:15-16:25
Выступление и оценка	16:25-16:35
Уборка	16:35-16:45

Главный судья TMC Russia 2021 — Елена Иванова

Состав судейской коллегии «Мастерство приготовления чая»

Андрей Никитин

Александр Жиряков

Устинья Костеркина

Анна Фомочкина

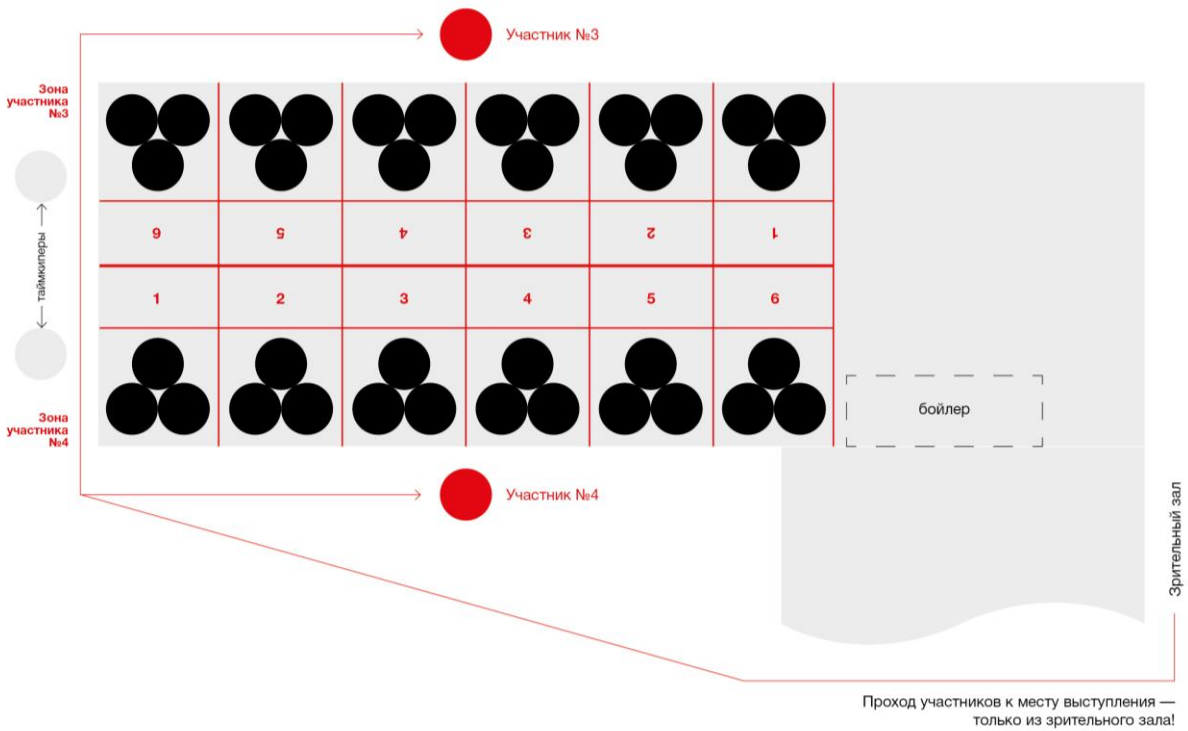
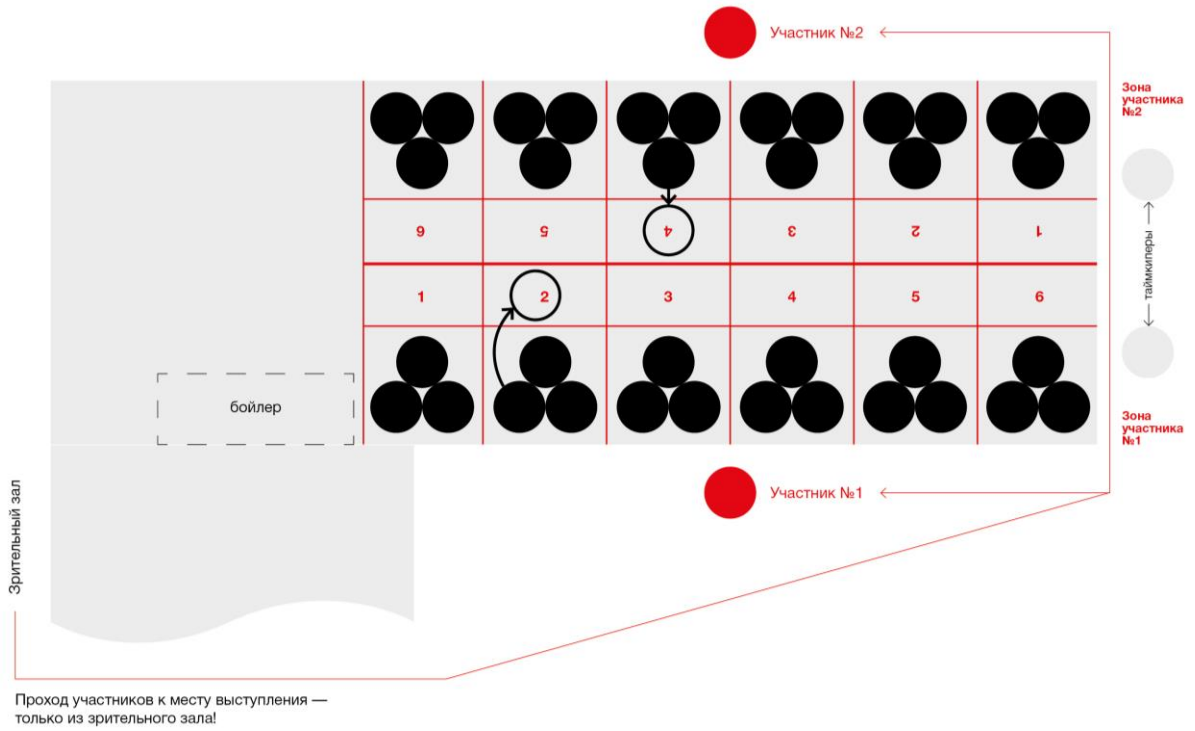
Олег Чижиков

Состав судейской коллегии «Мастерство дегустации чая»

Анна Мстиславская

Леонид Никитин

Цифрами на схеме обозначены номера сетов.



## Протокол выступления



TEA  
TASTING  
Tea Masters Cup™

### Имя, фамилия

\_\_\_\_\_

заполняет участник

### Время

\_\_\_\_\_

заполняет таймкипер

### Результаты

--	--	--	--	--	--

заполняет судья

### Отметка о проверке

\_\_\_\_\_

подпись судьи

### Место

\_\_\_\_\_

заполняет судья



**Tea Masters Cup 2021. Мастерство приготовления чая.  
Лист технического контроля**

Участник	№	
Мастерский чай		
Организаторский чай		
Продолжительность выступления		Если продолжительность выступления превышает лимит, Мастер штрафуются в соответствии с п.4.4. раздела V Rules & Regulations

Нарушения	Отметка	Штраф
Выступление задержано Мастером		1%
Выступление перенесено по вине Мастера		1%
Отсутствует информация о завариваемых чаях		1%
Нарушены условия приготовления Организаторского чая		10%
Чай заварен до начала выступления		3%
Использованы неразрешенные нагреватели		1%
Созданы помехи для других Мастеров		10%
Использованы дополнительные ароматы		3%
Поданы закуски к чаю		3%
Не использован чай хотя бы в одном из напитков		30%
Привлечены помощники		3%
Использована некорректная реклама		1%
Велся диалог с судьями или модератором		1%
Использована оскорбительная или провокационная информация		3%
Нарушены другие положения Rules & Regulations (список):		
Нарушены другие положения TPC:		
<b>Итого</b> Штрафные проценты суммируются и отнимаются от суммы баллов, набранных Мастером		

Главный судья: \_\_\_\_\_

Подпись: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_