

«Утверждено»

Главный редактор
профессионального портала
«ЧайныйСомелье.РФ»
ФархатДЖА

Правила оценки результатов

1-го Приволжского Чемпионата ЧАЙНОГО СОМЕЛЬЕ

1. Настоящие правила оценки результатов Приволжского Чемпионата ЧАЙНОГО СОМЕЛЬЕ разработаны и утверждены в соответствии с п.8.3 Положения о 1-ом Приволжском Чемпионате ЧАЙНОГО СОМЕЛЬЕ
2. Оценка результатов в категории «Мастерство заваривания чая»

В категории «Мастерство заваривания чая» оцениваются характеристики готового напитка, техника его заваривания и уровень его презентации по следующему набору критериев:

- Техника заваривания
- Презентация напитка
- Внешний вид напитка
- Аромат напитка
- Вкус напитка
- Послевкусие напитка
- Общее впечатление

При оценке техники заваривания напитка учитывается, в первую очередь, четкость, рациональность и аккуратность действий участника.

При оценке презентации напитка (частью которой может являться особая техника его заваривания) учитывается также харизматичность участника чемпионата и его потенциал для популяризации чая и связанных с ним профессий.

При оценке цвета, аромата, вкуса и послевкусия напитка можно ориентироваться на следующую шкалу:

- 1 балл — отсутствие оцениваемого критерия (вкус, аромат и т.п. не считаются).
- 2 балла — критерий проявляется неприятно.
- 3 балла — проявление критерия не вызывает положительных переживаний.
- 4 балла — проявление критерия радует.
- 5 баллов — проявление критерия удивляет и радует.

Критерий «Общее впечатление» — это субъективная оценка напитка в целом.

Все критерии оцениваются по пятибалльной шкале (оценки от 1 до 5) с шагом 0,5 (возможны оценки 1,5, 2,5 и т.п.). Оценки 0, 0,5 и 5,5 не используются. Итоговая оценка участника каждым судьей вычисляется как простая сумма оценок за все критерии. Итоговая оценка участника всеми судьями вычисляется как простая сумма оценок всех судей.

Выход за временной регламент приготовления чая (15 минут) штрафует снятием с участника одного балла за каждую начавшуюся минуту сверх регламента (например, если участник завершил подготовку чая через 16 минут 30 секунд, то он получает 2 штрафных балла). Штрафные баллы вычитаются из итоговой оценки участника. 3. Оценка результатов в категории «Чайная композиция»

В номинации «Чайная композиция» выступление участника оценивается по следующим критериям:

- Гигиеничность и аккуратность композиции
- Эффектность композиции
- Вкус композиции
- Презентация композиции, то есть способность автора убедительно и красиво ее представить
- Тиражируемость композиции, то есть возможность ее воспроизведения без участия автора
- Возможность развития идеи композиции, то есть возможность создания на базе представляемой композиции аналогичных композиций, но с другими компонентами

Для приготовления композиции может быть использован любой чай, приготовленный любым способом с использованием любых добавок в сочетании с любой закуской или напитком. Если процесс приготовления чая не является частью подачи, то он не оценивается.

Все критерии оценивается по пятибалльной шкале (оценки 1, 2, 3, 4 и 5). Дробные оценки (2.5 и т.п.) и оценка 0 не используются. Итоговая оценка участника каждым судьей вычисляется как простая сумма оценок за все критерии. Итоговая оценка участника всеми судьями вычисляется как простая сумма оценок всех судей.

Выход за временной регламент презентации композиции (7 минут) штрафуются снятием с участника одного балла за каждую начавшуюся минуту сверх регламента (например, если участник завершил подготовку чая через 8 минут 15 секунд, то он получает 2 штрафных балла). Штрафные баллы вычитаются из итоговой оценки участника.

4. Оценка результатов в категории «Мастерство дегустации чая»

В номинация «Мастерство дегустации чая» проверяется способность участников определить при слепой дегустации чая ранее попробованные образцы (список которых с точными характеристиками будет у всех участников). За каждый правильно определенный образец участник получает один балл. Никакие другие оценки не используются. Итоговая оценка участника вычисляется как простая сумма «единиц» за правильно определенные образцы.