**Тестирование куриного яйца.**

1. Определение категории яйца по его весу.

Предварительные условия:

* Наличие электронных фасовочных весов с точностью измерений до 0,01 г.
* Наличие предмета измерения, т. е. куриного яйца.

Шаги тестирования:

* 1. Расположить весы на твёрдой ровной поверхности.
  2. Включить весы.
  3. Поместить тестируемое яйцо в центр поверхности для взвешивания.
  4. Зафиксировать результаты взвешивания.
  5. Определение категории:
* Третья категория (3) – от 34 до 44,9 г.
* Вторая категория (2) – от 45 до 54,9 г.
* Первая категория (1) – от 55 до 64,9 г.
* Отборная категория (О) – от 65 до 74,9 г.
* Высшая категория (В) – от 75 г. и более.
  1. Зафиксировать определённую категорию.
  2. Убрать яйцо с поверхности для взвешивания.
  3. Если яиц несколько, то повторить шаги 3-7.
  4. По завершению процесса взвешивания выключить весы и убрать их в место хранения.

1. Определение свежести яйца.

Предварительные условия:

* Наличие прозрачной стеклянной ёмкости цилиндрической формы. Диаметром от 10 до 20 см. и глубиной от 15 до 20 см.
* Наличие достаточного количества холодной воды температурой 5**°C.**
* Наличие предмета тестирования, т. е. куриного яйца.

Шаги тестирования:

* 1. Расположить пустую ёмкость на твёрдой ровной поверхности.
  2. Заполнить ёмкость холодной водой на 70%.
  3. Аккуратно опустить яйцо в ёмкость.
  4. Дождаться когда яйцо займёт своё положение в ёмкости и станет неподвижным.
  5. Определение свежести яйца по его положению и расположению в ёмкости:
* Если яйцо опустилось на дно и лежит на боку – возраст яйца составляет до 1 недели. Статус – очень свежее, пригодно в пищу.
* Если яйцо опустилось на дно, но стоит на кончике, а не на боку – возраст яйца составляет от 1 до 2 недель. Статус – свежее, пригодно в пищу.
* Если яйцо плавает в воде или один из его концов немного выступает на поверхность воды – возраст яйца от 2 до 3 недель. Статус – нормальное, пригодно в пищу.
* Если яйцо плавает боком на поверхности воды – возраст более 3 недель. Статус – яйцо испорчено, в пищу непригодно.
  1. Зафиксировать результат.
  2. Вынуть яйцо из ёмкости.
  3. Если яиц несколько, то повторить шаги 3-7.
  4. По завершению тестирования вылить воду из ёмкости и убрать её в место хранения.

1. Определение степени приготовления яйца.

Предварительные условия:

* Плоская тарелка.
* Наличие предмета тестирования, т. е. куриного яйца.

Шаги тестирования:

* 1. Расположить пустую тарелку на твёрдой ровной поверхности.
  2. Поместить яйцо в центр тарелки.
  3. Большим и указательным пальцем взять яйцо за края.
  4. Сообщить яйцу вращательное движение.
  5. Определение степени приготовления яйца:
* Яйцо вращается с заметным затруднением, то ускоряясь, то замедляясь – это яйцо является сырым.
* Яйцо вращается хорошо – это яйцо является сваренным всмятку.
* Яйцо вращается так быстро, что его очертания сливаются для глаз в сплющенный эллипсоид – это яйцо является сваренным вкрутую.
  1. Зафиксировать результат.
  2. Убрать яйцо с тарелки.
  3. Если яиц несколько, то повторить шаги 2-7.
  4. По завершению тестирования убрать тарелку в место хранения.

1. Проверка качества яйца на овоскопе.

Предварительные условия:

* Овоскоп – прибор для определения качества яиц.
* Наличие предмета тестирования, т. е. куриного яйца.

Шаги тестирования:

* 1. Расположить овоскоп на твёрдой ровной поверхности.
  2. Аккуратно поместить яйцо овоскоп.
  3. Включить овоскоп.
  4. Проверка качества яйца. При наличии следующих дефектов яйцу присваивается статус “дефектное”, при их отсутствии “целое”. Список дефектов:
* Малые и большие пятна под скорлупой.
* Трещины.
* Мутность или непрозрачность яйца.
* Наличие посторонних включений.
  1. Зафиксировать результат.
  2. Выключить овоскоп.
  3. Вынуть яйцо из овоскопа.
  4. Если яиц несколько, то повторить шаги 2-7.
  5. По завершению тестирования убрать овоскоп в место хранения.

1. Проверка яйца на прочность

Предварительные условия:

* Наличие предмета тестирования, т. е. куриного яйца.
* Линейка 20 см.

Шаги тестирования:

1. Отмерить 15 см. высоты линейкой от ровной и твёрдой поверхности.
2. Горизонтально твёрдой поверхности поместить яйцо на заданную высоту.
3. Отпустить яйцо, не применяя к нему силы.
4. Дождаться падения яйца на твёрдую поверхность.
5. Проверка яйца на прочность. При наличии следующих дефектов яйцу присваивается статус “непрочное”, при их отсутствии “прочное”.

Список дефектов:

* Большие и малые трещины в скорлупе.
* Вмятины в скорлупе.
* Подтёки желтка.

1. Зафиксировать результат.
2. Убрать яйцо (или его остатки) с места проведения тестирования.
3. Если яиц несколько, то повторить шаги 1-7.
4. По завершению тестирования убрать линейку в место хранения.
5. Проверка скоростных характеристик яйца

Предварительные условия:

* Наличие предмета тестирования, т. е. куриного яйца.
* Твёрдая ровная поверхность с наклоном 20 градусов.
* Измерительная лента длиной 1 метр.
* Секундомер.

Шаги тестирования:

1. На поверхности измерительной лентой отмерить и разметить отрезок размером 1 метр.
2. Поместить яйцо в верхнюю точку отмеренного отрезка.
3. Отпустить яйцо.
4. Засечь время прохождения отрезка секундомером.
5. Сделать вывод о скоростных характеристиках яйца:

Список дефектов:

* Медленное – если время прохождения отрезка составило более 10 секунд.
* Среднее – если время прохождения отрезка составило менее 10 и более 5 секунд.
* Быстрое – если время прохождения отрезка составило менее 5 секунд.

1. Зафиксировать результат.
2. Убрать яйцо с места проведения тестирования.
3. Если яиц несколько, то повторить шаги 2-7.
4. По завершению тестирования убрать линейку и секундомер в место хранения.
5. Проверка способностей яйца предсказывать результаты спортивных мероприятий.

Предварительные условия:

* Наличие предмета тестирования, т. е. куриного яйца.
* Предметы для обозначения команд.

Шаги тестирования:

1. На ровной твёрдой поверхности расположить условные обозначения команд друг напротив друга на расстоянии 6 см. между собой.
2. Поместить яйцо между условными обозначениями так, чтобы оно находилось на равном расстоянии от них.
3. Сообщить яйцу вращательное движение.
4. Дождаться полной остановки яйца.
5. Определить в какую полусферу направлен острый край яйца.
6. Зафиксировать положения яйца.
7. Дождаться результата спортивного мероприятия.
8. Сделать вывод:

* Если острый край яйца указал на полусферу проигравшей команды – это значит, что яйцо не имеет способности предсказывать результаты спортивных мероприятий.
* Если острый край яйца указал на полусферу выигравшей команды – это значит, что вам просто повезло.

1. Зафиксировать результат.
2. Проверка способности яйца реагировать на магнитное поле Земли.

Предварительные условия:

* Наличие предмета тестирования, т. е. куриного яйца.
* Компас.
* Наличие прозрачной стеклянной ёмкости цилиндрической формы. Диаметром от 10 до 20 см. и глубиной от 15 до 20 см.
* Наличие достаточного количества тёплой воды температурой 20**°C.**

Шаги тестирования:

1. На ровной твёрдой поверхности расположить ёмкость.
2. Заполнить ёмкость тёплой водой на 70%.
3. Аккуратно поместить яйцо в воду.
4. Подождать 10 минут.
5. Сделать вывод:

* Если яйцо положение яйца в воде соответствует положению стрелки компаса, то яйцо способно реагировать на магнитное поле Земли.
* Если положения яйца в воде не соответствует положению стрелки компаса, то яйцо не способно реагировать на магнитное поле Земли.

1. Зафиксировать результат.
2. Вынуть яйцо из ёмкости.
3. По завершению тестирования вылить воду из ёмкости и убрать её в место хранения.
4. Определение свежести яйца по запаху.

Предварительные условия:

* Наличие предмета тестирования, т. е. куриного яйца.

Шаги тестирования:

1. Взять яйцо в руку.
2. Поднести яйцо к носу.
3. Понюхать яйцо.
4. Сделать вывод:

* Если запах отсутствует, то яйцо свежее.
* Если присутствует неприятный, затхлый или плесневелый запах, то яйцо испорчено.

1. Зафиксировать результат.
2. Определение свежести яйца по скорлупе.

Предварительные условия:

* Наличие предмета тестирования, т. е. куриного яйца.

Шаги тестирования:

1. Взять яйцо в руку.
2. Осмотреть скорлупу.
3. Сделать вывод:

* Если скорлупа имеет шершавую, матовую, твёрдую поверхность, то яйцо считается свежим.
* Если поверхность скорлупы мягкая, на ней присутствует тёмные пятна, то яйцо испорчено.

1. Зафиксировать результат.