**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 яйца
6. ввв