Домашняя работа № 1

**3. Как можно протестировать яйцо**? Составить тестовые сценарии (15 и более) = **10p.**

**Качество яйца по размеру**

1. Взять яйцо
2. Меньшее яйцо – яйцо молодой курицы.
3. Чем больше яйцо – тем старше курица.
4. Выбрать яйцо средних размеров – сбалансированный состав полезных свойств яйца

**Тест по внешнему состоянию**

1. Взять яйцо.
2. Идентифицировать:

* шероховатости (нет шероховатостей – яйцо хорошего качества);
* целостность яйца (яйцо без трещин – хорошее яйцо);
* чистота яйца (без грязи – хорошее яйцо).

1. Если качество яйца соответствует всем вышеперечисленным качествам, то тогда можно покупать яйцо

**Тест на цвет**

1. Взять яйцо.
2. Посмотреть цвет яйца.
3. Яйцо белого цвета – яйцо меньше хранится – скорлупа менее прочная.
4. Яйцо коричневого цвета – яйцо дольше хранится – скорлупа прочнее
5. Предпочтительнее покупать яйцо со скорлупой коричневого цвета.

**Тест на свежесть яйца**

1. Взять банку.
2. Наполнить ее водой.
3. Положить туда яйцо:

* яйцо всплыло – яйцо не свежее;
* яйцо потонуло – яйцо свежее.

1. Употреблять свежее (потонувшее яйцо)

**Маркировка яйца**

1. Взять яйцо.
2. Посмотреть дату сортировки яйца.
3. Дата сортировки яйца более близкая к дате, когда курица снесла яйцо.
4. Средний срок годности яйца 25 дней.
5. Покупать яйцо с учетом того, когда Вы его сможете употребить в пищу до окончания его срока годности.

**Яйцо на сковороде**

1. Взять яйцо.
2. Разбить на сковороду:

* плохой запах от яйца – яйцо не пригодно для приема внутрь;
* яйцо не имеет резкий неприятный запах – яйцо пригодно к **употреблению.**

**Яйцо по свежести**

1. Взять яйцо.
2. Разбить яйцо и вылить на плоское блюдце:

* яйцо растеклось, не имеет четких границ и выпуклую форму – яйцо уже хранится1-2 недели – яйцо возможно к употреблению;
* яйцо растеклось имеет четкие границы и выпуклую форму – яйцо свежее – яйцо к употреблению;
* желток яйца лопается от самого незначительного столкновения, воздействия – не желательно к употреблению.

**«Готово-не-готово»**

1. Взять яйцо.
2. Положить горизонтально на поверхность;
3. Прокрутить яйцо:

* яйцо вращается быстро – яйцо сварено;
* яйцо вращается медленно, не по траектории – яйцо сырое

**«На разрез»**

1. Взять яйцо.
2. Отварить до готовности «вкрутую».
3. Разрезать.
4. Если вы видите:

* желток смещен в одну из сторон – яйцо хранилось долго;
* желток округлый, равномерно окружен белком – продукт свежий

**Качество скорлупы**

1. Если курица, которая несет яйца, старая – скорлупа тонкая – яйцо хрупкое.
2. Курица, которая несет яйца молодая – скорлупа твердая – яйцо дольше хранится.

Данный критерий для фермеров – в магазине по данному критерию сложно оценить качество скорлупы

**«Сварено-не-сварено»**

1. Взять яйцо.
2. Ударить им по твердой поверхности:

* яйцо разбилось и растеклось – яйцо сырое;
* яйцо разбилось и не растеклось – яйцо вареное.