

Test plan “EGG”

Introduction

Мы будем тестировать яйцо с твердой оболочкой (скорлупа).

Мы имеем 3 сценария:

Сценарий 1: инкубация новых особей (пользователи: зоотехник-инкубатор)

Сценарий 2: продажа птичьих яиц (пользователи: птичник)

Сценарий 3: покупка и в пищу: варка и жарка (пользователи: покупатель)

Scope of Work

Будут тестироваться свойства яйца такие как: возможность вывести птенца, твердость скорлупы, свежесть, наличие скорлупы, белка и желтка.

Не будут тестироваться вкусовые и эстетические качества.

В рамках сценария 1 мы будем проверять возможность выведения из яйца новой особи вида.

В рамках сценария 2 и 3 мы тестируем только яйцо видов употребляемых в пищу человеком.

Для проведения всех проверок нам потребуются: яйцо, человек, овоскоп, емкость, пропорциональная объему яйца, вода, линейка, изображения яиц проверяемых видов, нож, сковорода, масло для жарки, кастрюля, подставку для яйца, термометр, нож, таймер, яйцо, температура для варки и жарки.

Quality and Acceptance Criteria

Сценарий 1: яйцо содержит зародыш, яйцо не имеет внешних повреждений (трещины, вмятины).

Сценарии 2 и 3:

- яйцо не имеет внешних повреждений (трещины, вмятины),
- яйцо успешно проходит проверку на свежесть и целостность скорлупы, методом погружения в воду,
- отсутствуют визуальные аномалии и неприятный запах у содержимого яйца.
- сворачивание белка 62°C
- сворачивание желтка 68°C
- желток – жёлтый
- белок – белый

Risk Assessment

Сценарий 1: в случае нарушения температурного режима, зародыш не будет развиваться, новая особь не вылупится; в случае встряски яйца, особь может развиваться нежизнеспособной, с патологиями.

Сценарии 2 и 3: критерии свежести для 2 и 3 сценариев различаются. Свежесть яйца для производителя должна быть выше, так как его надо доставить пользователю (требуется время на транспортировку).

Приготовление птичьих яиц: яичница сгорит, яичница не готова, желток растёкся, нет яйца.

Test Documentation.

Test plan, Test cases.

Тест-кейсы.

Сценарий 1: инкубация новых особей (пользователи: зоотехник)

ID	Name	Precondition	Steps	Expected result
Incubation_1	Яйцо визуально соответствует яйцу соответствующего вида.	Инструменты: линейка (сантиметр), изображения ожидаемого яйца.	1. Сравниваем изображение яйца предполагаемого вида с фактическим яйцом. 2. Измеряем пропорции яйца, сравниваем с пропорциями яйца этого вида.	1. Внешний вид совпадает. 2. Размеры совпадают.
Incubation_2	Яйцо имеет твердую скорлупу.	Проверяющий берет яйцо в руки.	Трогаем яйцо с минимальным нажимом.	Скорлупа не вминается.
Incubation_3	Яйцо не имеет повреждений, трещин, вмятин.	Проверяющий берет яйцо в руки.	Осматриваем яйцо.	Повреждений не обнаружено.
Incubation_4	Проверяем наличие зародыша.	Инструменты: глаза, овоскоп.	1. Помещаем яйцо в овоскоп. 2. Осматриваем яйцо в овоскопе.	Внутри яйца видно темное уплотнение.

Сценарий 2: продажа птичьих яиц

ID	Name	Precondition	Steps	Expected result
Seller_1	Яйцо визуально соответствует яйцу соответствующего сорта.	Инструменты: линейка (сантиметр).	Измеряем пропорции яйца, сравниваем с пропорциями яйца этого сорта.	Размеры совпадают.
Seller_2	Проверка сохранности яйца 25 суток	Обеспечить в объеме температуру 24оС	1. Оставить яйцо в объеме на 25 суток. 2. Разбить яйцо. 3. Понюхать внутренности яйца)	Отсутствует тухлый запах
Seller_3	Яйцо имеет твердую скорлупу.	Проверяющий берет яйцо в руки.	Трогаем яйцо с минимальным нажимом.	Скорлупа не вминается.
Seller_4	Проверяем отсутствие зародыша.	Инструменты: глаза, овоскоп.	1. Помещаем яйцо в овоскоп. 2. Осматриваем яйцо в овоскопе.	Внутри яйца не видно темных уплотнений.
Seller_5	Яйцо не имеет повреждений, трещин, вмятин.	Инструменты: глаза, емкость с водой.	1. Осматриваем яйцо. 2. Погружаем яйцо в воду.	1. При осмотре повреждений не обнаружено. 2. При погружении яйцо не высвобождает воздух (нет микротрещин).
Seller_6	Яйцо свежее (не более 1 недели).	Инструменты: емкость с водой комнатной температуры, достаточной глубины. Уровень воды выше яйца в 2-3 раза.	Погружаем яйцо в емкость с водой.	Яйцо ложится на дно емкости горизонтально.

Сценарий 3: варка и жарка

ID	Name	Precondition	Steps	Expected result
Chef_1	Проверка свертываемости белка яйца в скорлупе.	Вода в кастрюле доведена до температуры 62°C.	1. В кастрюлю с водой опустить яйцо. 2. Варить яйцо 60 мин. 3. По Истечении 60 мин достать яйцо из воды. 4. Поставить яйцо в подставку для яйца 5. Очистить видимую часть яйца от скорлупы	Белок в свернутом состоянии(сварился)
Chef_2	Проверка свертываемости желтка яйца в скорлупе.	Вода в кастрюле доведена до температуры 68°C.	1. В кастрюлю с водой опустить яйцо. 2. Варить яйцо 60 мин. 3. По Истечении 60 мин достать яйцо из воды. 4. Поставить яйцо в подставку для яйца 5. Очистить видимую часть яйца от скорлупы	Желток в свернутом состоянии(сварился)
Chef_3	Проверка свертываемости белка яйца без скорлупы.	Вода в кастрюле доведена до температуры 62°C.	1. В кастрюлю с водой аккуратно вылить яйцо. 2. Варить яйцо 60 мин. 3. По Истечении 60 мин достать яйцо из воды. 4. Поставить яйцо в подставку для яйца	Белок в свернутом состоянии(сварился)
Chef_4	Проверка сворачиваемост и желтка яйца без скорлупы.	Вода в кастрюле доведена до температуры 68°C.	1. В кастрюлю с водой аккуратно вылить яйцо. 2. Варить яйцо 60 мин. 3. По Истечении 60 мин достать яйцо из воды. 4. Поставить яйцо в подставку для яйца 5. Очистить желток от белка, осмотреть.	Желток в свернутом состоянии(сварился)
Chef_5	Проверка на готовность яичницы	Разогреть сковороду до температуры жарки, добавить масло.	1. Разбить яйцо на сковороду 2. Жарить яйцо в течение 5 минут 3. Прекратить тепловое воздействие 4. Сравнить с фото образцом эталонной яичницы	Яичница готова
Chef_6	Яичница не сгорела?	Разогреть сковороду до температуры жарки, добавить масло.	1. Разбить яйцо на сковороду 2. Жарить яйцо в течение 5 минут 3. Прекратить тепловое воздействие 4. Сравнить с фото образцом сгоревшей яичницы	Яичница не сгорела
Chef_7	Яйцо визуально соответствует яйцу соответствующе	Инструменты: линейка (сантиметр).	Измеряем пропорции яйца, сравниваем с пропорциями яйца этого сорта.	Размеры совпадают.

	го сорта.			
Chef_8	Яйцо не имеет повреждений, трещин, вмятин.	Инструменты: глаза, емкость с водой.	1. Осматриваем яйцо. 2. Погружаем яйцо в воду.	1. При осмотре повреждений не обнаружено. 2. При погружении яйцо не высвобождает воздух (нет микротрещин).
Chef_9	Яйцо свежее (не более 3-х недель).	Инструменты: емкость с водой комнатной температуры, достаточной глубины. Уровень воды выше яйца в 2-3 раза.	Погружаем яйцо в емкость с водой.	1. Яйцо ложится на дно емкости горизонтально - яйцо имеет возраст не более недели. 2. Яйцо поднялось тупым концом в сторону поверхности воды - возраст яйца одна неделя. 3. Яйцо поднялось тупым концом на поверхность воды перпендикулярно дну - возраст яйца 2-3 недели .
Chef_10	Яйцо содержит желток.	Инструменты: широкая емкость, нож, глаза.	1. При помощи емкости и ножа разбиваем яичную скорлупу аккуратным ударом лезвия, стараясь не повредить желток. 2. Разделяем скорлупу надвое и аккуратно выливаем содержимое яйца в емкость.	При осмотре обнаруживаем один желток, цветом от бледно-желтого, до ярко-оранжевого.
Chef_11	Яйцо содержит белок.	Инструменты: широкая емкость, нож, глаза.	1. При помощи емкости и ножа разбиваем яичную скорлупу аккуратным ударом лезвия, стараясь не повредить желток. 2. Разделяем скорлупу надвое и аккуратно выливаем содержимое яйца в емкость.	При осмотре обнаруживаем: 1. вокруг желтка уплотнение в виде белка; 3. в белке 2 белесых уплотнения в форме жгутиков. 4. Белок не мутный, прозрачный, слегка желтоватого цвета.
Chef_12	Яйцо не имеет посторонних запахов.	Инструменты: широкая емкость, нож, орган обоняния (нос).	1. При помощи емкости и ножа разбиваем яичную скорлупу аккуратным ударом лезвия, стараясь не повредить желток. 2. Разделяем скорлупу надвое и аккуратно выливаем содержимое яйца в емкость.	Отсутствуют любые резкие запахи. При тщательном наблюдении можно ощутить едва уловимый запах сырого яйца.
Chef_13	Яйцо не выделяет посторонних запахов во время готовки (жарение).	Инструменты: сковорода, нож, масло для жарки.	1. Ставим сковороду на плиту, включаем средний огонь, добавляем около 5 грамм масла для жарки. Нагреваем сковороду около 2-х минут. 2. При помощи ножа разбиваем яйцо на сковороду (см. выше). 3. Жарим яйцо до полного побеления белка.	В процессе жарки полностью отсутствует "серный" запах, другие посторонние резкие запахи.

Chef_14	Визуальная проверка на свежесть.	Инструменты: широкая емкость, нож, глаза.	1. При помощи емкости и ножа разбиваем яичную скорлупу аккуратным ударом лезвия, стараясь не повредить желток. 2. Разделяем скорлупу надвое и аккуратно выливаем содержимое яйца в емкость.	Желток выпуклый, а белок вязкий и плотно собран вокруг желтка - яйцо свежее.
Chef_15	Проверка на свежесть методом встряхивания.	Инструменты: рука, ухо.	1. Возьмите яйцо в руку. 2. Встряхните яйцо в руке рядом с ухом.	Не слышно всплесков или хлюпанья - яйцо свежее.