**Тестирование яйца для употребления в пищу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Test case | Steps | Expected Result |
| 1 | Осмотр упаковки, указан ли изготовитель | Осмотр упаковки со всех сторон | Изготовитель указан |
| 2 | Осмотр упаковки на целостность | Осмотреть со упаковку со всех сторон на наличие повреждений | Повреждения отсутствуют |
| 3 | Маркировка категории яиц на упаковке (С0, С1, С2) | Осмотреть упаковку со всех сторон на наличие маркировки | Маркировка присутствует |
| 4 | Срок годности | 1. Осмотреть упаковку со всех сторон 2. Найти дату изготовления | Дата изготовления указана |
| 5 | Количество яиц в упаковке (стандарт 10) | 1. Открыть упаковку 2. Пересчитать количество яиц | Количество яиц соответствует количеству, указанному на упаковке |
| 6 | Осмотр яиц на целостность | 1. Открыть упаковку 2. Осмотреть яйцо со всех сторон на наличие повреждений | Повреждения отсутствуют |
| 7 | Проверить соответствует ли яйцо маркировке на упаковке | С0 – 65-74,9 г.  С1 – 55-64,9 г.  С2 -45-54,9 г.   1. Взять настольные весы 2. Положить яйцо на веси и определить массу | Яйцо соответствует категории, указанной на упаковке |
| 8 | Проверка на свежесть | 1. Наполнить стакан водой 2. Опустить яйцо в стакан | Яйцо опускается на дно |
| 9 | Проверка яйца на хрупкость | 1. Достать яйцо из упаковки 2. Постучать яйцом по столу/постучать ножом по яйцу | Яйцо разбилось |
| 10 | Определить перед нами вареное яйцо или сырое? | 1. Достать яйцо 2. Положить на ровную поверхность 3. Раскрутить яйцо | Вареное яйцо крутится быстрее и дольше сырого |
| 11 | Проверка на наличие белка и желтка | 1. Достать яйцо 2. Разбить яйцо | Жидкий белок и желток, отсутствие кровяных выделений, обычный цвет |
| 12 | Проверка приготовления яйца в крутую | 1. Достать яйцо 2. Опустить в горячую воду 3. Довести до кипения 4. Варить на медленно огне ~7 минут 5. После варки сразу опустить в холодную воду | Яйцо с мягким белком и твердым желтком |
| 13 | Проверка чистки яйца вкрутую | 1. Достать яйцо 2. Опустить в горячую воду 3. Довести до кипения 4. Варить на медленно огне ~7 минут 5. После варки сразу опустить в холодную воду | Скорлупа должна легко отделятся от самого яйца |
| 14 | Проверка приготовления яйца всмятку | 1. Достать яйцо 2. Опустить в горячую воду 3. Довести до кипения 4. Варить 3-4 минуты 5. Опустить в холодную воду | Желток и белок остаются жидкими |
| 15 | Проверка яйца на наличие зародыша | 1. Поместить яйцо в овоскоп 2. Осмотреть яйцо в овоскопе | Внутри яйца видно темное уплотнение. |