**Тестирование яйца**

1. **Introduction**
2. **Что делать? - Яичница**
3. **Зачем? - Для употребления в пищу**
4. **Для кого? - Для себя**
5. **Кто будет использовать? - Для себя**
6. **Для чего будет использоваться? - Для готовки**
7. **Scope of Work - Тестироваться будет куриное яйцо, так же нам необходимы: сковорода, масло, вилка, соль, варочная поверхность.**

1. **Quality and Acceptance Criteria**
2. Яичница приготовлена
3. Не подгорела
4. Желток не растекся
5. Желток не засох
6. Имеет «обычный» вкус
7. **Critical Success Factors** – наличие яйца, свежесть, целостность
8. **Risk Assessment**
9. Яичница подгорела
10. Желток растекся/засох
11. Яичница не приготовлена до конца
12. Отсутствие соли
13. Отсутствие яйца
14. Отсутствие вилки
15. Неисправность варочной поверхности
16. **Resources** – плита, сковорода, масло, соль, вилка, тестировщик

**Test Case**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Условие | Ожидаемый результат | Фактический результат |
| 1 | Наличие яйца | Яйцо есть |  |
| 2 | Наличие повреждений на яйце | Повреждения отсутствуют |  |
| 3 | Наличие запахов | Запахи отсутствуют |  |
| 4 | Яйцо не вареное | Яйцо сырое |  |
| 5 | Яйцо можно разбить? | Яйцо разбивается |  |
| 6 | При разбитии желток растекся? | Желток не растекся |  |
| 7 | Белок видоизменен? | Белок «стандартного» цвета |  |
| 8 | Наличие варочной поверхности | Есть |  |
| 9 | Исправность варочной поверхности | Исправлена |  |
| 10 | Наличие сковороды | Сковорода присутствует |  |
| 11 | Наличием масла на сковороде | Есть |  |
| 12 | Наличие соли в процессе приготовления | Есть |  |
| 13 | Яичница подгорела | Яичница не подгорела |  |
| 14 | Яичница пересолена | Яичница не пересолена |  |
| 15 | Наличие вилки для приема пищи | Вилка в наличии |  |