№3.

Тестирование куриного яйца для пасхальной росписи.

Тестировщик - Ромащёва Алёна

Объект тестировния – яйцо куриное

Дата тестирования - 11.02.2021

Легенда: художественная студия проведёт промо-урок по росписи пасхальных яиц.

ТТ: яйцо куриное для росписи пищевыми красителями должно быть свежим, соответствовать категории СВ (высшая категория), иметь вес не менее 75 г., белую, ровную скорлупу без дифектов и трещин, поддаватьсе росписи пищевыми красителями, быть безопасным при использовании и употреблении в пищу, поддаваться варке в течении 10 мин. в воде при температуре кипения.

Тест-план

Функциональное тестирование:

Проверка сырого яйца на свежесть, соответствие маркировке

Проверка яйца на способность свариться в течении 10 мин.

Тестирование пользовательского интерфейса (скорлупы яйца)

Проверка скорлупы сырого яйца на целостность

Проверка поверхности сырого яйца на цвет и чистоту

Проверка скорлупы варёного яйца на целостность

Проверка цвета и качества поверхности варёного яйца

Тестирование взаимодействия

Проверка на взаимодействие скорлупы варёного яйца с пищевым красителем

Проверка на повторное нанесение красителя на скорлупу

Стрессовое тестирование

Проверка целостности варёного яйца при падении с подставки для яиц

Проверка целостности варёного яйца при сжатии

Проверка целостности варёного яйца при ударе о поверхность стола

Тест-кейсы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тестовый сценарий | Тест-кейс | Предусловия | Шаги | Ожидаемый результат | Фактический  результат | Статус тест-кейса |
| Проверка что яйцо сырое | Проверить что яйцо сырое |  | 1. Взять яйцо  2. Положить его на ровную, гладкую поверхность  3. Не отрывая его от поверхности раскрутить вокруг его вертикальной оси  4. Убедиться, что яйцо сырое и не вращается, является сырым | Яйцо не вращается | Яйцо не вращается | Положительный  результат |
| Проверка сырого яйца на свежесть | Проверка на свежесть по дате снесения |  | 1. Взять яйцо  2. Найти на нём маркировку  3. Убедиться в отсутствии повторной маркировки  4. Найти дату снесения  5. Убедиться что яйцу меньше 7 суток | Маркировка одна, красного цвета, возраст яйца меньше 7 суток | Маркировка одна, красного цвета, возраст яйца меньше 7 суток | Положительный  результат |
| Проверка сырого яйца на свежесть | Проверить свежесть яйца опытным путём | Прозрачный стакан с водой комнатной температуры поставленный на ровную поверх-  ность | 1. Взять прозрачный стакан  2. Налить в него воду  3. Поставить на ровную поверхность  4. Взять тестируемое яйцо  5. Осторожно опустить его в стакан с водой  6. Оценить положение яйца в воде | Яйцо опустилось на дно, не лежит на боку, в воде расположе-но вертикаль-  но | Яйцо опустилось на дно, не лежит на боку, в воде расположено вертикально | Положительный  результат |
| Соответствие яйца маркировке «Диетическое» | Проверить соответствие яйца категории «Д» |  | 1. Взять яйцо  2. Найти на нём маркировку,  убедиться в том, что она красного, а не синего цвета  3. Найти в маркировке букву «Д» | Маркировка красная, буква «Д» есть |  | Положительный  результат |
| Соответствие яйца маркировке «Диетическое» | Проверить соответствие яйца весу при категории «Д» | Исправные кухонные весы, ровная поверхность | 1. Взять электронные кухонные весы  2. Установить на ровной, неподвижной поверхности  3. Включить  4. Дождаться ответа на электронном табло  5. Убедиться, что весы показывают 0 гр.  6. Положить сырое яйцо на весы  7. Зафиксировать вес  8. Убедиться, что вес достигает 75 гр. | Вес яйца достигает 75 гр | Вес яйца составляет  65 гр | Отрицательный  результат |
| Проверка скорлупы сырого яйца на целостность | Проверить качество скорлупы сырого яйца |  | 1. Взять яйцо в руки  2. Внимательно осмотреть его  3. Убедиться в отсутствии трещин, сколов, неоднородности поверхности | Скорлупа без дефектов | Скорлупа без дефектов | Положительный  результат |
| Проверка поверхности сырого яйца на цвет и чистоту | Проверить скорлупу сырого яйца на однородность белого цвета и качество |  | 1. Взять яйцо в руки  2. Внимательно осмотреть его  3. Убедиться в отсутствии пятен, грязи, неоднородности белого цвета | Скорлупа однородного белого цвета, без грязи и пятен | Скорлупа однородного белого цвета, без грязи и пятен | Положительный  результат |
| Проверка яйца на способность свариться в кипятке | Проверить сварилось ли яйцо за 10 мин |  | 1. Взять остывшее яйцо  2. Положить на ровную поверхность  3. Раскрутить яйцо вокруг вертикальной оси  4. Убедиться что яйцо сварилось и быстро вращается | Яйцо сварилось и быстро вращается | Яйцо сварилось и быстро вращается | Положительный  результат |
| Проверка скорлупы варёного яйца на целостность | Проверить скорлупы варёного яйца на целостность |  | 1. Взять яйцо в руки  2. Внимательно осмотреть его  3. Убедиться в отсутствии трещин, сколов, неоднородности поверхности | На скорлупе нет трещин, сколов, неоднородности поверхнос-  ти | На скорлупе нет трещин, сколов, неоднород-  ности поверхности | Положительный  результат |
| Проверка поверхности варёного яйца на цвет и чистоту | Проверить скорлупу варёного яйца на однородность белого цвета и качество |  | 1. Взять яйцо в руки  2. Внимательно осмотреть его  3. Убедиться в отсутствии пятен, грязи, неоднородности белого цвета | Скорлупа однородного белого цвета, без грязи и пятен | Скорлупа однородного белого цвета, без грязи и пятен | Положительный  результат |
| Проверка на взаимодействие скорлупы варёного яйца с пищевым красителем | Проверить взаимодействие скорлупы варёного яйца с пищевым красителем | Разведённые по инструкции пищевые красители, кисть, подставка для яиц | 1. Взять чистое сухое яйцо  2. Установить его на подставке  3. Взять кисть  4. Обмакнуть в краситель  5. Нанести краситель на яйцо | Краска ложится ровно | Краска ложится ровно | Положительный  результат |
| Проверка на взаимодействие скорлупы варёного яйца с пищевым красителем | Проверить взаимодействие скорлупы варёного яйца с пищевым красителем |  | 1. Взять окрашенное яйцо  2. Осмотреть его  3. Убедиться что скорлупа не повредилась от воздействия красителя | Скорлупа яйца целая, без поврежде-  ний | Скорлупа яйца целая, без поврежде-  ний | Положительный  результат |
| Проверка на повторное нанесение красителя на скорлупу | Проверить скорлупу на повторное нанесение красителя | Разведённые по инструкции пищевые красители, кисть, подставка для яиц, окрашенное яйцо | 1. Взять окрашенное яйцо  2. Установить его на подставке  3. Взять кисть  4. Обмакнуть в краситель  5. Нанести краситель на яйцо повторно | Краситель, нанесённый повторно, ложится на поверх-  ность ровно | Краситель, нанесённый повторно, ложится на поверх-  ность ровно | Положительный  результат |
| Проверка целостности варёного яйца при падении с подставки для яиц | Проверить  целостность варёного яйца при падении с подставки для яиц | Подставка для яиц | 1. Взять окрашенное яйцо  2. Установить его на подставке  3. Имитировать падения яйца с подставки на стол опрокидыванием | Яйцо осталось без повреждений | Яйцо осталось без поврежде-  ний | Положительный  результат |
| Проверка целостности варёного яйца при сжатии | Проверить целостности варёного яйца при сжатии |  | 1. Взять окрашенное яйцо  2. Сжать в руке не прикладывая максимум усилий | Яйцо осталось без поврежде-  ний | Яйцо повреждено | Отрицательный  результат |
| Проверка целостности варёного яйца при ударе о поверхность стола | Проверить целостности варёного яйца при ударе о поверхность стола |  | 1. Взять окрашенное яйцо  2. Ударить яйцо о поверхность стола со средней силой | Яйцо осталось без поврежде-  ний | Яйцо повреждено | Отрицательный  результат |