**Задание № 3. Сценарии для тестирования яйца.**

Для теста выбрано яйцо курицы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Начальные условия** | **Действия** | **Ожидаемый результат** |
| 1. | Проверка цвета внешней части скорлупы (не окрашенной искусственно) | Смотрю на внешний вид объекта | Цвет от белого до коричневого |
| 2. | Проверка окраса | Смотрю на внешний вид объекта | Окрас ровный, без пятен и прочей пигментации |
| 3. | Проверка размера | Измеряю самую длинную часть по вертикали и самую широкую – по горизонтали | Размер по вертикали = около 57 мм, размер по горизонтали = около 42 мм |
| 4. | Проверка формы | Смотрю на внешний вид объекта | Форма овальная, с одним заострённым концом и противоположным тупым, без дополнительных выступов |
| 5. | Проверка текстуры внешней части скорлупы чистого яйца | Трогаю незащищённой кожей пальцев рук | Текстура гладкая, без шероховатостей и пупырышков |
| 6. | Проверка сырого яйца | Задаю кистью руки импульс вращения объекта на гладкой поверхности | Вращение прекращается в пределах 3-х секунд |
| 7. | Проверка варёного яйца «вкрутую» | Задаю кистью руки импульс вращения объекта на гладкой поверхности | Вращение продолжается более 10-и секунд |
| 8. | Проверка прочности скорлупы целого яйца | Сбрасываю объект с высоты 2 метра на твёрдую поверхность | Скорлупа разбилась |
| 9. | Проверка целого объекта на воздействие волнами сверхвысокой частоты | Помещаю объект в СВЧ-печь | Нагрев объекта, нарушение целостности скорлупы, сопровождающееся громким хлопком |
| 10. | Окрашивание внешней части целого яйца | Помещаю объект в кастрюлю с холодной водой и шелухой красного лука, довожу воду до кипения | Через 12 минут скорлупа окрашивается в тёмно-красный цвет |
| 11. | Определение свежести сырого яйца | Помещаю яйцо в ёмкость с водой, с уровнем воды выше размера яйца в 3 раза | Яйцо опустилось на дно ёмкости и лежит на боку |
| 12. | Проверка на целостность скорлупы | Смотрю на внешний вид объекта | Отсутствие трещин, сколов и признаков протекания содержимого |
| 13. | Проверка содержимого яйца | Вскрываю скорлупу, смотрю на содержимое | Вижу внутри желток и белок |
| 14. | Проверка способности яйца к вылуплению птенца | Помещаю яйцо в инкубатор | Через 19-21 день выход живого птенца |
| 15. | Определение пригодности в пищу варёного яйца | Очищаю яйцо от скорлупы, отрезаю половину, даю её съесть коту | Выданная часть съедена полностью, ухудшение состояния кота не наблюдается |
| 16. | Проверка на свариваемость содержимого | Помещаю яйцо в ёмкость с холодной водой, довожу до кипения | Через 10 минут нахождения в кипящей воде содержимое яйца стало твёрдым |