

Created On	8/31/2021
Completed	No

Passed	Blocked	Untested	Retest	Failed
0% (0/15)	0% (0/15)	100% (15/15)	0% (0/15)	0% (0/15)

1. Vokhmin

1.1. UI testing

T6617: Визуальный осмотр скорлупы на наличие дефектов

Status Untested	Type Smoke & Sanity	Priority Critical	Estimate None
References None	Automation Type None		

Preconditions

Тестирование проводится в одноразовых перчатках
При осмотре продукт находится в руках

Steps

Step	Expected Result
1 Визуально осмотреть всю поверхность яйца	Яйцо - не деформировано - не имеет трещин - не имеет пятен - не имеет загрязнений

Results

No test results or comments yet.

T6618: Визуальный осмотр содержимого яйца и скорлупы при помощи овоскопа

Status	Type	Priority	Estimate
Untested	Usability	Critical	None
References	Automation Type		
None	None		

Preconditions

Тестирование проводится в одноразовых перчатках
Овоскоп подключен и готов к работе
Яйцо находится на рабочей поверхности овоскопа

Steps

Step	Expected Result
1 Осмотреть скорпулу яйца	На скорплупе не видны трещины
2 Осмотреть содержиоме яйца	Желток находится по центру Содержимое яйца составляют желток, белок и воздушная камера

Results

No test results or comments yet.

T6619: Визуальный осмотр содержимого яйца

Status Untested	Type Usability	Priority High	Estimate None
References None	Automation Type None		

Preconditions

Тестирование проводится в одноразовых перчатках
Яйцо необходимо разбить и поместить его содержимое в емкость

Steps

Step	Expected Result
1 Внимательно осмотреть желток	Желток однороден, обладает равномерным желтым/оранжевым цветом
2 Внимательно осмотреть белок	Белок однороден и прозрачен

Results

No test results or comments yet.

1.2. Safety testing

T6620: Проверка на свежесть погружением в воду

Status	Type	Priority	Estimate
Untested	Smoke & Sanity	Critical	None
References	Automation Type		
None	None		

Preconditions

Должна быть подготовлена заполненная наполовину питьевой водой прозрачная емкость
Тестирование проводится в одноразовых перчатках

Steps

Step	Expected Result
1 Аккуратно поместить яйцо в емкость с жидкостью	Яйцо погрузится на дно емкости
2 Визуально оценить зафиксированное положение яйца	Яйцо должно лежать строго горизонтально

Results

No test results or comments yet.

1.3. Functional testing


T6621: Разбитие яйца

Status Untested	Type Functional	Priority High	Estimate None
References None	Automation Type None		

Preconditions

Тестирование проводится в одноразовых перчатках
Тест необходимо проводить над пустой емкостью
В одной руке находится нож, в другой - яйцо в горизонтальном положении

Steps

Step	Expected Result
1 Нанести резкий удар ножом по центру яйца	Скорлупа легко раскалывается
2 	Скорлупа делится ровно по середине на две части
Отложить нож и большими пальцами обеих рук развести скорлупу за получившееся отверстие	

Results

No test results or comments yet.

T6622: Отделение белка от желтка

Status Untested	Type Functional	Priority Medium	Estimate None
References None	Automation Type None		

Preconditions

Тестирование проводится в одноразовых перчатках
Разбить яйцо по центру над емкостью

Steps

Step	Expected Result
1 Разделить яйцо на две части и сосредоточить содержимое в одной	
	
2 Переливать содержимое из одной части скорлупы в другую до тех пор пока в скорлупе не останется только желток	Белок с легкостью отделяется от желтка

Results

No test results or comments yet.

T6623: Однородность желтка при взбитии

Status	Type	Priority	Estimate
Untested	Functional	Medium	None
References	Automation Type		
None	None		

Preconditions

Тестирование проводится в одноразовых перчатках
Отделить белок от желтка, разместить желток в емкостях

Steps

Step	Expected Result
1 Взбивать желток миксером на минимальной скорости 10 секунд	Образовалась субстанция однородной консистенции и цвета

Results

No test results or comments yet.

T6624: Однородность белка при взбитии

Status	Type	Priority	Estimate
Untested	Functional	Medium	None
References	Automation Type		
None	None		

Preconditions

Тестирование проводится в одноразовых перчатках
Необходимо яйцо комнатной температуры
Отделить белок от желтка, разместить белок в емкоти

Steps

Step	Expected Result
1	Взбивать белок миксером на максимальной скорости 2 минуты
2	В получившуюся массу окунуть и вынуть венчик миксера

Образуется кремообразная масса блестящего белого цвета

Масса тянется за венчиком, оставаясь на нем в виде острых, не опадающих форм



Results

No test results or comments yet.

T6625: Возможность жарки яйца

Status	Type	Priority	Estimate
Untested	Functional	Medium	None
References	Automation Type		
None	None		

Preconditions

Взаимодействие с сырым яйцом проводится в одноразовых перчатках
Необходимо разогреть сковороду с нанесенным на нее растительным маслом на максимальной температуре варочной панели

Steps

Step	Expected Result
1 Разбить яйцо и аккуратно разместить содержимое по центру сковороды, накрыть сковородой	Яйцо повторяет форму эллипса, желток не растекается
2 Спустя 5 минут отключить панель, снять крышку и выложить лопаткой готовое блюдо на тарелку (обратить внимание на внешний вид и запах блюда)	Блюдо должно выглядеть аппетитно, запах блюда не должен быть отталкивающим
3 Посолить блюдо щепоткой (0.30 г.) поваренной соли, попробовать все компоненты блюда.	Вкус блюда не должно быть отталкивающим. Желток при взаимодействии со столовым прибором должен растекаться

Results

No test results or comments yet.

T6626: Возможность варки яйца вкрутую

Status	Type	Priority	Estimate
Untested	Functional	Medium	None
References	Automation Type		
None	None		

Preconditions

Взаимодействие с сырым яйцом проводится в одноразовых перчатках
Поместить яйцо в кастрюлю с питьевой водой
Необходимо разогреть кастрюлю на максимальной температуре варочной панели

Steps

Step	Expected Result
1 Варить яйцо на протяжении 10 минут	Скорлупа яйца может иметь трещины. Допускается незначительное вытекание белка.
2 Поместить яйцо в холодной воде на 3 минуты. Очистить яйцо от скорлупы	Скорлупа легко отчищается. Содержимле яйца отсается невредимым
3 Разрезать яйцо пополам. Оценить состояние белка и желтка	Белок полностью схватился Желток нежидкий
4 Отделить белок от желтка	Белок легко отделяется от желтка
5 Раздавить желток тыльной стороной ножа	При воздействии желток рассыпается
6 Понюхать блюдо и попробовать все его компоненты	Запах и вкус блюда не должны быть отталкивающими

Results

No test results or comments yet.

T6627: Возможность варки яйца всмятку

Status	Type	Priority	Estimate
Untested	Functional	Medium	None
References	Automation Type		
None	None		

Preconditions

Взаимодействие с сырым яйцом проводится в одноразовых перчатках
Поместить яйцо в кастрюлю с питьевой водой
Необходимо разогреть кастрюлю на максимальной температуре варочной панели

Steps

Step	Expected Result
1 Варить яйцо на протяжении 3 минут	Скорлупа яйца не должна иметь трещин
2 Нанести удар ч. ложкой по острой части яйца и очистить скорлупу на 3-4 см.	Скорлупа легко разбивается и очищается. Белок полностью схватился
3 Снять ч. ложкой верхушку белка. Оценить состояние желтка и белка внутри	Желток должен быть жидким, белок - схватившимся
4 Понюхать блюдо и попробовать все его компоненты	Запах и вкус блюда не должны быть отталкивающими

Results

No test results or comments yet.

T6628: Возможность приготовления яйца пашот при помощи су-вид

Status	Type	Priority	Estimate
Untested	Functional	Medium	None
References	Automation Type		
None	None		

Preconditions

Взаимодействие с сырым яйцом проводится в одноразовых перчатках
Поместить яйцо в рабочую емкость с питьевой водой
Поместить в емкость су-вид, настроить его на работу в течение 1 часа на 64 гр.ц.

Steps

Step	Expected Result
1 Варить яйцо на протяжении 1 часа	Скорлупа яйца не должна иметь трещин
2 Достать яйцо из воды и очистить от скорлупы на 1/4	Скорлупа легко отчищается, белок достаточно схватился для сохранения формы
3 Аккуратно разместить содержимое на ст. ложке, дать блюду соскользнуть на тарелку	Содержимое яйца легко скользит не нарушая своей целостности
4 Разрезать желток	Желток растекается по тарелке
5 Понюхать блюдо и попробовать все его компоненты	Запах и вкус блюда не должны быть отталкивающими

Results

No test results or comments yet.

T6629: Покраска яйца

Status	Type	Priority	Estimate
Untested	Functional	Low	None
References	Automation Type		
None	None		

Preconditions

Взаимодействие с сырым яйцом проводится в одноразовых перчатках
Необходимой яйцо с белой скорлупой
Сварить яйцо вкрутую
Развести в воде пищевой краситель в соотношении, указанном на упаковке

Steps

Step	Expected Result
1 Поместить яйцо полностью в воду с пищевым красителем на 4 минуты	Скорлупа яйца окрасилась в выбранный цвет
2 Почистить скорлупу и разрезать содержимое яйца вдоль	Желток и внутренняя часть белка остались неокрашенными. Допускается окрашивание поверхности белка

Results

No test results or comments yet.

1.4. Unnamed testing

T6630: Проверка массы куриного яйца на соответствие указанной категории

Status Untested	Type Smoke & Sanity	Priority Critical	Estimate None
References None	Automation Type None		

Preconditions

Тестирование проводится в одноразовых перчатках
Циферблат весов с чашей находится в нулевом значении

Steps

Step	Expected Result
1 Поместить яйцо в чашу весов и дождаться окончания измерения	Результат измерения находится в диапазоне 65,00-74,90 грамм включительно

Results

No test results or comments yet.

T6631: Возможность вылупления птенца

Status	Type	Priority	Estimate
Untested	Usability	Medium	None
References	Automation Type		
None	None		

Preconditions

Взаимодействие с сырым яйцом проводится в одноразовых перчатках
Выставить на инкубаторе параметры: влажность - 55%, температура - 39 гр.ц.
Поместить яйцо в инкубатор и включить
В течение трех дней каждые сутки подливать в инкубатор 200 мл воды для поддержания уровня влажности

Steps

Step	Expected Result
1 После трех дней инкубации достать яйцо из инкубатора и поместить на рабочую поверхность овоскопа. Внимательно изучить содержимое яйца	Внутри яйца не должно проявляться черной точки (зародыша)

Results

No test results or comments yet.