Задание № 3. Как можно протестировать яйцо?

Так как конкретных данных о яйце нет, примем их для стандартного столового яйца.

**Проект:** Яйцо куриное столовое, предназначено для употребления в пищу. Сырое.

**Цель:** Проверка продукта на все функциональные возможности в рамках проекта. Соответствие безопасности. Соответствие ГОСТ-31654-2015.

1. Целостность воздушной камеры яйца.
2. Высота воздушной камеры яйца.
3. Проверка положения желтка.
4. Плотность белка.
5. Цвет белка.
6. Состояние скорлупы на повреждение.
7. Состояние скорлупы на загрязнение.
8. Проверка на посторонние запахи.
9. На содержание токсичных элементов.
10. Микробиологические показатели.
11. Маркировка яйца нетоксичными маркерами.
12. Вареное вкрутую
13. Вареное всмятку
14. Жареное
15. Пашот
16. Приготовление на газовой плите
17. Приготовление на костре
18. Приготовление омлета
19. Приготовление после хранения в течение 3 суток при температуре 45 С
20. Тестирование на прочность.
21. Тестирование на наличие цыплёнка внутри.

|  |
| --- |
| **№ 1** |
| **Title**  **Тест: Высота воздушной камеры яйца.**  Steps to reproduce   1. Взять яйцо 2. Приложить яйцо к шаблону - измерителю 3. Просветить на овоскопе 4. Измерить высоту воздушной камеры яйца.   Actual result  Exerted result Высота не более 4 мм. |
| **№ 2** |
| **Title**  **Тест: Целостность воздушной камеры яйца.**  **Steps to reproduce**   1. Взять яйцо 2. Просветить на овоскопе 3. Проверить целостность воздушной камеры яйца.   Actual result  Exerted result Целая. |
| **№ 3** |
| **Title**  **Тест: Плотность белка яйца.**  Steps to reproduce   1. Разбить яйцо 2. Вылить содержимое на гладкую поверхность 3. Оценить визуально плотность белка.   Actual result  Exerted result Плотный |
| **№ 4** |
| **Title**  **Тест: Цвет белка яйца**  Steps to reproduce   1. Разбить яйцо 2. Вылить содержимое на гладкую поверхность 3. Оценить визуально прозрачность белка.   Actual result  Exerted result Прозрачный |
| **№ 5** |
| **Title**  **Тест: Повреждение скорлупы**  Steps to reproduce   1. Взять яйцо 2. Просветить овоскопом 3. Оценить визуально целостность скорлупы   Actual result  Exerted result Целостность нарушена не более чем на 8% |
| **№ 6** |
| **Title**  **Тест: Загрязнение скорлупы**  Steps to reproduce   1. Взять яйцо 2. Визуально оценить загрязненность скорлупы   Actual result  Exerted result Чистое |
| **№ 7** |
| **Title**  **Тест: Посторонние запахи**  Steps to reproduce   1. Разбить яйцо 2. Вылить содержимое на гладкую поверхность 3. Понюхать содержимое   Actual result  Exerted result Запах отсутствует |
| **№ 8** |
| **Title**  **Тест: Содержание токсичных элементов**  Steps to reproduce   1. Разбить яйцо 2. Вылить содержимое в пробирку 3. Поместить пробирку в анализатор 4. Включить анализатор 5. После окончания проверки, оценить результат анализа   Actual result  Exerted result Токсичных элементов не обнаружено |
| **№ 9** |
| **Title**  **Тест: Микробиологические показатели**  Steps to reproduce   1. Разбить яйцо 2. Вылить содержимое в пробирку 3. Поместить пробирку в анализатор 4. Включить анализатор 5. После окончания проверки, оценить результат анализа   Actual result  Exerted result Микробиологические показатели в норме |
| **№ 10** |
| **Title**  **Тест: Маркировка яйца нетоксичными маркерами.**  Steps to reproduce   1. Соскрести с яйца краску, которой нанесена маркировка 2. Поместить краску в пробирку 3. Поместить пробирку в анализатор 4. Включить анализатор 5. После окончания проверки, оценить результат анализа   Actual result  Exerted result Токсичных элементов не обнаружено |
| **№ 11** |
| **Title**  **Тест: Проверка положения желтка**  Steps to reproduce   1. Взять яйцо 2. Просветить яйцо на овоскопе 3. Оценить визуально положение желтка   Actual result  Exerted result По центру яйца |

Проверка основных способов приготовления

Тест с 12- 15

|  |
| --- |
| **№ 12** |
| **Title**  **Тест: Приготовление вкрутую.**  Steps to reproduce   1. Поместить яйцо в кастрюлю с холодной водой. 2. Установить кастрюлю на электрическую плиту 3. Нагреть до кипения 4. Варить в течение 10 минут 5. Снять с электрической плиты кастрюлю 6. Слить горячую воду из кастрюли 7. Вынуть яйцо и остудить до комнатной температуры 8. Очистить яйцо 9. Разрезать и оценить степень варки   Actual result  Exerted result Яйцо сварено вкрутую |
| **№ 13** |
| **Title**  **Тест: Приготовление всмятку.**  Steps to reproduce   1. Поместить яйцо в кастрюлю с холодной водой. 2. Установить кастрюлю на электрическую плиту 3. Нагреть до кипения 4. Варить в течение 5 минут 5. Снять с электрической плиты кастрюлю 6. Слить горячую воду из кастрюли 7. Вынуть яйцо и остудить до комнатной температуры 8. Очистить яйцо 9. Разрезать и оценить степень варки   Actual result  Exerted result Яйцо сварено всмятку |
| **№ 14** |
| **Title**  **Тест: Приготовление жареного яйца.**  Steps to reproduce   1. Установить сковороду на электрическую плиту 2. Установить температуру плиты на 150 С 3. Разбить яйцо и вылить содержимое на сковороду 4. Нагревать яйцо в сковороде в течение 6 минут 5. Оценить визуально готовность яйца   Actual result  Exerted result Яйцо пожарено |
| **№ 15** |
| **Title**  **Тест: Приготовление яйца - пашот.**  Steps to reproduce   1. Поместить кастрюлю с холодной водой на электрическую плиту 2. Нагреть до кипения 3. Разбить яйцо и вылить содержимое в кастрюлю 4. Варить в течение 4 минут 5. Снять с электрической плиты кастрюлю 6. Вынуть из кастрюли яйцо 7. Разрезать и оценить степень варки   Actual result  Exerted result Яйцо – пашот сварено |

|  |
| --- |
| **№ 16** |
| **Title**  **Тест: Приготовление яйца на газовой плите.**  Steps to reproduce   1. Поместить яйцо в кастрюлю с холодной водой. 2. Установить кастрюлю на газовую плиту 3. Нагреть до кипения 4. Варить в течение 10 минут 5. Снять с газовой плиты кастрюлю 6. Слить горячую воду из кастрюли 7. Вынуть яйцо и остудить до комнатной температуры 8. Очистить яйцо 9. Разрезать и оценить степень варки   Actual result  Exerted result Яйцо сварено вкрутую |
| **№ 17** |
| **Title**  **Тест: Приготовление яйца на костре.**  Steps to reproduce   1. Поместить яйцо в кастрюлю с холодной водой. 2. Установить кастрюлю на костер 3. Нагреть до кипения 4. Варить в течение 10 минут 5. Снять с костра кастрюлю 6. Слить горячую воду из кастрюли 7. Вынуть яйцо и остудить до комнатной температуры 8. Очистить яйцо 9. Разрезать и оценить степень варки   Actual result  Exerted result Яйцо сварено вкрутую |

|  |
| --- |
| **№ 18** |
| **Title**  **Тест: Приготовление омлета.**  Steps to reproduce   1. Разбить яйцо в миску 2. Добавить 0.1 л молока 3. Добавить 0.2г соли 4. Перемешать 5. Вылить содержимое миски на сковороду 6. Готовить на электрической плите 5 минут 7. Снять с плиты, оценить результат   Actual result  Exerted result Получился омлет |
| **№ 19** |
| **Title**  **Тест: Приготовление после хранения в течение 3 суток при температуре 45** **С**  Steps to reproduce   1. Поместить яйцо в помещение с температурой 45С 2. Выдержать яйцо 3 суток 3. Поместить яйцо в кастрюлю с холодной водой. 4. Установить кастрюлю на электрическую плиту 5. Нагреть до кипения 6. Варить в течение 10 минут 7. Снять с электрической плиты кастрюлю 8. Слить горячую воду из кастрюли 9. Вынуть яйцо и остудить до комнатной температуры 10. Очистить яйцо 11. Разрезать и оценить вкусовые качества   Actual result  Exerted result Яйцо съедобно |
| **№ 20** |
| **Title**  **Тест: На прочность.**  Steps to reproduce   1. Взять яйцо в руки 2. Поднять на высоты 1.0 метра от пола 3. Бросить яйцо   Actual result  Exerted result Яйцо не разбилось |
| **№ 21** |
| **Title**  **Тест: На прочность.**  Steps to reproduce   1. Взять яйцо в руки 2. Просветить овоскопом   Actual result  Exerted result Цыплёнка нет |