Задание №3.

Как можно протестировать яйцо? Составить тестовые сценарии (15 и более).

Протестируем одно и то же конкретное яйцо (в процессе написания данных тестов ни одно яйцо не пострадало).

ТС-1. **Проверим яйцо на целостность и отсутствие трещин.**

Медленно вертим яйцо и внимательно визуально осматриваем всю его поверхность.

Яйцо целое, трещин не обнаружено.

ТС-2. **Проверим поверхность яйца на шероховатость или гладкость.**

Берём яйцо в одну руку, проводим по поверхности яйца любым пальцем другой руки.

Палец скользит по поверхности яйца свободно, ощущения, как от гладкой поверхности – поверхность яйца гладкая.

ТС-3. **Идентифицируем тип яйца - проверим яйцо на схожесть с куриными яйцами.**

Находим куриное яйцо схожего с нашим яйцом цвета, сравниваем его визуально с нашим яйцом по размеру и форме.

Расхождения в размерах не большие, формы яиц идентичны - большая вероятность, что наше яйцо куриное.

ТС-4. **Проверим яйцо на наличие содержимого.**

Несильно потрясём яйцо в течение 2-3 секунд.

Чувствуется вес – содержимое есть.

ТС-5. **Проверим, влезет ли целое яйцо в стандартный гранёный стакан.**

Берём штангенциркуль, измеряем внутренний диаметр стакана в 2-ух точках – в верхней части стакана и на донышке, измеряем диаметр яйца в его самой широкой части.

Диаметр стакана больше во всех точках– яйцо влезет.

ТС-6. **Проверим, всплывёт ли яйцо в наполненном водой стандартном гранёном стакане.**

Ставим на стол стандартный гранёный стакан, наливаем в него воду до краёв, опускаем в стакан яйцо.

Яйцо вытеснило часть воды и упало на дно – не всплывает.

ТС-7. **Проверим яйцо на свежесть – методом яркого света.**

Находим источник яркого света, смотрим на яйцо на фоне света.

Содержимое выглядит равномерным – яйцо свежее.

ТС-8. **Проверим, какое яйцо разобьётся, если ударить наше и перепелиное друг об друга.**

Берём в одну руку наше яйцо, в другую руку берём перепелиное яйцо, бьём их друг об друга.

Перепелиное яйцо разбилось, наше нет.

ТС-9. **Проверим, лопнет ли яйцо после хранения в течение 5 минут при температуре -5 ℃, если до этого оно хранилось при комнатной температуре.**

Настраиваем морозильную камеру на -5 ℃, кладём внутрь камеры яйцо, засекаем 5 минут, вынимаем яйцо, ждём 15 минут при комнатной температуре.

Яйцо не лопнуло.

ТС-10. **Проверим, можно ли покрасить яйцо акварельными красками чёрного цвета.**

Берём акварельные краски чёрного цвета, кисточку для рисования 2 размера, стаканчик с водой, опускаем кисточку сначала в стакан с водой, а потом в чёрную краску и наносим на яйцо рисунок в виде двух чёрных крестиков и выгнутой наверх горизонтальной линии под ними.

Рисунок остался на яйце, следовательно, яйцо можно покрасить акварельными красками чёрного цвета.

ТС-11. **Проверим, можно ли простой кипячёной водой комнатной температуры в течение 1 минуты смыть с яйца рисунок, нарисованный акварелью чёрного цвета.**

Наливаем в электрический чайник 1,5 л воды из-под крана, кипятим воду до отключения чайника, наливаем воду в небольшой тазик, опускаем в тазик яйцо и трём его руками в местах рисунка в течение минуты.

Рисунок стал немного блеклым, но остался на поверхности яйца – ответ на поставленный вопрос отрицательный.

ТС-12. **Проверим, можно ли нанести вред яйцу циркулем.**

Берём циркуль в правую руку, берём яйцо в левую руку, несильно проводим по яйцу острым металлическим концом циркуля.

На яйце теперь неглубокая царапина – вред нанесён.

ТС-13. **Проверим, можно ли сжать конкретно это яйцо в конкретно нашей ладони так, чтобы оно треснуло.**

Берём яйцо в левую руку, кладём его в раскрытую ладонь правой руки, сжимаем яйцо в ладони правой руки.

Возможно, можно, но в этот раз яйцо осталось целым.

ТС-14. **Проверим, разобьётся ли яйцо, если отправить его в свободное падение на сковороду с высоты 0,5 м.**

Берём метр, отмеряем 0,5 м перпендикулярно к поверхности сковороды прямо над ней, поднимаем яйцо на эту отметку, отпускаем яйцо.

Яйцо упало на сковороду и получило множественные повреждения, часть желтка и белка вытекла на поверхность сковороды, следовательно, яйцо разбилось.

TC-15. **Проверим приготовленную из данного яйца яичницу-болтунью на наличие вкуса.**

Выливаем оставшиеся белок и желток из разбитого яйца на сковороду, 10-15 секунд взбиваем белок и желток пластмассовой вилкой, ставим сковороду на включенную на половину оборота плиту и ждём 4 минуты, выключаем плиту, снимаем сковороду с плиты, пробуем яичницу.

Вкус есть.