

Опис об'єкта тестування:

Об'єктом тестування буде **кавовий автомат**. Кавовий автомат — це пристрій для автоматичного приготування та продажу гарячих напоїв, таких як кава, чай, гарячий шоколад. Він використовується в офісах, громадських місцях і кафе для швидкого обслуговування клієнтів.

Основні частини:

1. **Корпус** — захищає внутрішні механізми і забезпечує безпеку використання.
 2. **Дисплей** — екран для вибору напоїв і показу інформації (наприклад, ціни).
 3. **Модуль оплати** — пристрій для прийому монет, банкнот, або платіжних карток.
 4. **Механізм дозування інгредієнтів** — система, яка відмірює каву, воду, цукор, молоко тощо.
 5. **Система приготування** — механізм для змішування інгредієнтів і приготування напою.
 6. **Контейнери для інгредієнтів** — відсіки для кави, цукру, молока і води.
 7. **Вихідний отвір** — місце, звідки користувач отримує готовий напій.
-

Тест кейси для оцінки якості кавового автомата:

1. **Тест на якість напоїв**
Перевірити, чи напої відповідають заявленому смаку та температурі.
2. **Тест на швидкість приготування**
Заміряти час приготування кожного напою (повинен відповідати стандарту).
3. **Тест на точність дозування інгредієнтів**
Перевірити, чи правильно відміряються інгредієнти для напоїв.
4. **Тест на зручність інтерфейсу**
Оцінити, наскільки легко користувач може вибрати напій за допомогою дисплея.
5. **Тест на коректність роботи модуля оплати**
Перевірити, чи приймає автомат монети, банкноти та платіжні картки без помилок.
6. **Тест на доступність кількох мов**
Переконатися, що інтерфейс доступний щонайменше двома мовами.
7. **Тест на сумісність з безконтактною оплатою**
Перевірити, чи приймає автомат оплату через NFC (картки, смартфони).
8. **Тест на помилки при нестачі інгредієнтів**
Перевірити, чи повідомляє автомат про необхідність поповнити інгредієнти.

9. **Тест на стійкість до перепадів напруги**
Оцінити, чи працює автомат стабільно при змінах напруги в мережі.
10. **Тест на температурний режим**
Перевірити, чи готує автомат напої при оптимальній температурі (гарячі або теплі).
11. **Тест на безпеку**
Перевірити, чи немає ризику опіків при отриманні напою.
12. **Тест на чистоту вихідного отвору**
Оцінити, чи автомат автоматично очищує вихідний отвір від залишків напою.
13. **Тест на рівень шуму**
Виміряти, наскільки голосно працює автомат під час приготування напою.
14. **Тест на витрати води**
Перевірити, чи автомат використовує воду економно.
15. **Тест на автономність**
Оцінити, як довго автомат може працювати без додаткового обслуговування (дозаправки).
16. **Тест на якість матеріалів**
Перевірити, чи корпус та кнопки витримують довготривале використання.
17. **Тест на роботу при різних температурних умовах**
Оцінити функціональність автомата при низьких та високих температурах (наприклад, на вулиці).
18. **Тест на зручність очищення**
Перевірити, наскільки легко обслуговувати автомат (чистити контейнери, дозатори).
19. **Тест на помилки у виборі напою**
Переконатися, що автомат правильно готує обраний напій навіть при швидкому натисканні кнопок.
20. **Тест на резервні повідомлення**
Оцінити, чи інформує автомат користувача про неполадки або завершення напою.