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. **Очікуваний результат:** Напій має відповідати заявленому смаку, температурі та

консистенції згідно з описом у меню.

2. Тест на швидкість приготування

Заміряти час приготування кожного напою (повинен відповідати стандарту).

Очікуваний результат: Час приготування кожного напою не перевищує заявленого стандарту (наприклад, еспресо – до 30 секунд).

3. Тест на точність дозування інгредієнтів

Перевірити, чи правильно відміряються інгредієнти для напоїв.

Очікуваний результат: Інгредієнти (кава, молоко, цукор) дозуються без помилок і відповідають рецептурі.

4. Тест на зручність інтерфейсу

Оцінити, наскільки легко користувач може вибрати напій за допомогою дисплея. **Очікуваний результат:** Користувач без інструкцій може легко вибрати бажаний напій.

5. Тест на коректність роботи модуля оплати

Перевірити, чи приймає автомат монети, банкноти та платіжні картки без помилок.

Очікуваний результат: Автомат приймає всі типи оплати (монети, банкноти, картки) і повертає решту без затримок або помилок.

6. Тест на доступність кількох мов

Переконатися, що інтерфейс доступний щонайменше двома мовами.

Очікуваний результат: Інтерфейс працює мінімум двома мовами (наприклад, українська та англійська).

7. Тест на сумісність з безконтактною оплатою

Перевірити, чи приймає автомат оплату через NFC (картки, смартфони).

Очікуваний результат: NFC-платежі (смартфон або картка) проходять успішно.

8. Тест на помилки при нестачі інгредієнтів

Перевірити, чи повідомляє автомат про необхідність поповнити інгредієнти.

Очікуваний результат: Автомат виводить повідомлення про нестачу інгредієнтів і блокує можливість замовлення відповідних напоїв.

9. Тест на стійкість до перепадів напруги

Оцінити, чи працює автомат стабільно при змінах напруги в мережі.

Очікуваний результат: Автомат працює стабільно без перезапусків або збоїв при перепадах напруги.

10. Тест на температурний режим

Перевірити, чи готує автомат напої при оптимальній температурі (гарячі або теплі).

Очікуваний результат: Гарячі напої мають температуру 60–80°C, теплі – 35–50°C.

11. Тест на безпеку

Перевірити, чи немає ризику опіків при отриманні напою.

Очікуваний результат: Отримання напою не створює ризику опіків (відсутність бризок, безпечна подача).

12. Тест на чистоту вихідного отвору

Оцінити, чи автомат автоматично очищує вихідний отвір від залишків напою.

Очікуваний результат: Автомат автоматично очищує вихідний отвір від залишків після кожного напою.

13. Тест на рівень шуму

Виміряти, наскільки голосно працює автомат під час приготування напою.

Очікуваний результат: Рівень шуму під час роботи не перевищує встановлених норм (наприклад, 60 дБ).

14. Тест на витрати води

Перевірити, чи автомат використовує воду економно.

Очікуваний результат: Автомат використовує мінімально необхідну кількість води, без перевитрат.

15. Тест на автономність

Оцінити, як довго автомат може працювати без додаткового обслуговування (дозаправки).

Очікуваний результат: Автомат може працювати без обслуговування протягом 24 годин або після приготування 50 напоїв.

16. Тест на якість матеріалів

Перевірити, чи корпус та кнопки витримують довготривале використання.

Очікуваний результат: Корпус, кнопки та інші елементи зберігають цілісність та функціональність після 1000 циклів використання.

17. Тест на роботу при різних температурних умовах

Оцінити функціональність автомата при низьких та високих температурах (наприклад, на вулиці).

Очікуваний результат: Автомат працює стабільно при температурі від - 10° С до + 40° С.

18. Тест на зручність очищення

Перевірити, наскільки легко обслуговувати автомат (чистити контейнери, дозатори). **Очікуваний результат:** Очищення контейнерів для води, кави та відходів займає не більше 10 хвилин.

19. Тест на помилки у виборі напою

Переконатися, що автомат правильно готує обраний напій навіть при швидкому натисканні кнопок.

Очікуваний результат: Автомат готує обраний напій навіть при швидкому натисканні кнопок.

20. Тест на резервні повідомлення

Оцінити, чи інформує автомат користувача про неполадки або завершення напою. **Очікуваний результат:** Автомат інформує користувача про завершення напою, поломку або потребу у сервісі (наприклад, поповнення води, кави чи очищення).