

**Домашка #1:**

**Deadline: 22.10.2020**

## 1. Analyses:

**Задание:** прочитать, выписать и проанализировать, какие меры по улучшению качества были предприняты

**Проблема:** Разобщённость. Три важных подразделения компании не взаимодействовали между собой. Нехватка прозрачности между менеджментом филиалов.

**Решение:** Ежедневные планёрки с начальниками филиалов.

**Проблема:** Таможня. Отношения с таможней сошли на нет после ситуации в «Шереметьево» — «Почта России».

**Решение:** Новая команда взяла вину на себя и постаралась улучшить условия труда таможенников (отремонтировали туалеты на объектах, и передали сканеры и другие необходимое оборудование).

**Проблема:** Транспорт. На момент прихода нового руководства 80% потока забирали компании, не имеющие собственного автопарка. В авиаперевозках у агентов не было собственных самолётов. С РЖД контракта не было, платежи происходили на основании счетов.

**Решение:** Заключение прямых контрактов с авиаперевозчиками и автоперевозчиками. Проведение двух публичных тендеров для автоперевозок.

**Проблема:** Слишком высокая нагрузка на инфраструктуру компании в Москве.

**Решение:** В 2014 году «Почта России» начала создавать новый сортировочный центр во Внукове — купила складские помещения площадью 65 тысяч квадратных метров и установила итальянское оборудование стоимостью 3 млрд рублей, позволяющее производить автоматическую сортировку.

## 2. Like 5:

Что такое DNS (Domain Name System) и в чём разница протоколов HTTP/HTTPS и их версий - краткое эссе, своими словами

1. Domain Name System - это сервис, который хранит таблицу соответствий ip-адресов и доменных имен (псевдонимов), которые могут состоять из цифр, латинских или других языковых символов. Система DNS иерархична, разделение производится через символ точки (.). DNS существует для того, чтобы пользователям сети интернет не приходилось указывать IP каждого конкретного сервера, и можно было указать человеко-читаемый адрес.
2. HTTP - простой протокол для передачи цифровых данных. HTTPS - расширение (надстройка) протокола HTTP, работающая через шифрованные транспортные механизмы SSL и TLS. Эта надстройка, при наличии сертификата SSL защищает информацию от перехвата трафика (потому что информация шифруется).

## 3. Как можно протестировать яйцо?

Как можно протестировать яйцо?

Тест-план (загляни в лекцию если забыл(а))

Тест-кейсы (15 и более)

# Тест-план.

## 1. Introduction.

Мы будем тестировать [яйцо](#) с твердой оболочкой (скорлупа). Для обеспечения качества сырья, удовлетворяющего задачам пользователя. Яйцо является многопользовательским объектом, поэтому, мы имеем 3 сценария:

- Сценарий 1: инкубация новых особей (пользователи: зоотехник-инкубатор)
- Сценарий 2: продажа птичьих яиц B2B (пользователи: птичник)
- Сценарий 3: покупка и приготовление птичьих яиц в пищу B2C (пользователи: покупатель)

## 2. Scope of Work.

В рамках сценария 1 мы будем проверять возможность вывода из яйца новой особи вида, по умолчанию, отталкиваясь от того, что температурный режим проверок соответствует потребностям проверяемого вида. (У яйцекладущих комфортная температура для вывода потомства может отличаться.)

Яйца, имеющие мягкую скорлупу ( ) мы не будем рассматривать в рамках данного тестирования, так как осмотр такого деликатного объекта не вообразится возможным.

В рамках сценария 2 и 3 мы исходим из того, что тестируем только яйцо видов, употребляемых в пищу человеком. В пищу производят перепелиные, куриные, гусиные и страусиные яйца, мы исходим из предпосылки, что на производстве различать яйца по видам нет необходимости, только по сорту (C0, C1 и т.д.).

Для проведения всех проверок нам потребуются: инструмент визуальной проверки (глаза или комп.зрение), манипуляторы (руки или механические манипуляторы), овоскоп, гладкая поверхность, емкость, пропорциональная объему яйца, вода комнатной температуры, линейка, изображения яиц проверяемых видов, нож, орган обоняния (нос), сковорода, масло для жарки.

## 3. Quality and Acceptance Criteria.

Сценарий 1: яйцо содержит зародыш, процесс тестирования яйца не допускает нарушения температурного режима и механического воздействия на яйцо (встряска).

Сценарии 2 и 3: яйцо не имеет внешних повреждений (трещины, вмятины), яйцо успешно проходит проверку на свежесть и целостность скорлупы, методом погружения в воду, отсутствуют визуальные аномалии и неприятный запах у содержимого яйца.

## 4. Risk Assessment.

Сценарий 1: в случае нарушения температурного режима, зародыш не будет развиваться, новая особь не вылупится; в случае встряски яйца, особь может развиваться нежизнеспособной, с патологиями.

Сценарии 2 и 3: критерии свежести для 2 и 3 сценариев различаются. Степень

свежести яйца для производителя должна быть как можно выше(свежее), так как необходимо время на доставку продукта конечному пользователю.

## 5. Test Documentation.

Test plan, Test cases.

## 6. Test Strategy:

Сценарий 1 описан первым, так как, если яйцо не предназначено для воспроизведения вида, мы можем протестировать его для сценариев 2 и 3. Но не наоборот, т.к. сценарии 2 и 3 предполагают температурных режим, препятствующий развитию зародыша.

## Тест-кейсы.

Сценарий 1: инкубация новых особей (пользователи: зоотехник-инкубатор)					
№	Тест-кейс	Действия	Ожидаемый результат	Полученный результат	Примечания
1.1	Яйцо визуально соответствует яйцу соответствующего вида.	1. Сравниваем изображение яйца предполагаемого вида с фактическим яйцом. 2. Измеряем пропорции яйца, сравниваем с пропорциями яйца этого вида.	1. Внешний вид совпадает. 2. Размеры совпадают.		Инструменты: линейка (сантиметр), изображения ожидаемого яйца.
1.2	Яйцо имеет твердую скорлупу.	Трогаем яйцо с минимальным нажимом.	Скорлупа не вминается.		При недостатке кальция у птиц может быть мягкая скорлупа, такие яйцо точно не подходят для выведения.
1.3	Яйцо не имеет повреждений, трещин, вмятин.	Осматриваем яйцо.	Повреждений не обнаружено.		Инструменты: глаза.
1.4	Проверяем наличие зародыша.	Помещаем яйцо в овоскоп.	Внутри яйца видно темное уплотнение.		Инструменты: глаза, овоскоп.
Сценарий 2: продажа яиц B2B (пользователи: птичник)					
2.1	Яйцо визуально соответствует яйцу	Измеряем пропорции яйца,	Размеры совпадают.		Инструменты: линейка

	соответствующего сорта.	сравниваем с пропорциями яйца этого сорта.			(сантиметр).
2.2	Яйцо имеет твердую скорлупу.	Трогаем яйцо с минимальным нажимом.	Скорлупа не вминается.		При недостатке кальция у птиц может быть мягкая скорлупа, такие яйца точно не подходят для продажи.
2.3	Проверяем отсутствие зародыша.	Помещаем яйцо в овоскоп.	Внутри яйца не видно темных уплотнений.		Инструменты: глаза, овоскоп.
2.4	Яйцо не имеет повреждений, трещин, вмятин.	1. Осматриваем яйцо. 2. Погружаем яйцо в воду.	1. При осмотре повреждений не обнаружено. 2. При погружении яйцо не высвобождает воздух (нет микротрещин).		Инструменты: глаза, емкость с водой.
2.5	Яйцо свежее (не более 1 недели).	Погружаем яйцо в емкость с водой.	Яйцо ложится на дно емкости горизонтально.		Инструменты: емкость с водой комнатной температуры, достаточной глубины. Уровень воды выше яйца в 2-3 раза.

Сценарий 3: покупка и приготовление яиц в пищу B2C (пользователи: покупатель)

3.1	Яйцо визуально соответствует яйцу соответствующего сорта.	Измеряем пропорции яйца, сравниваем с пропорциями яйца этого сорта.	Размеры совпадают.		Инструменты: линейка (сантиметр).
3.2	Яйцо не имеет повреждений, трещин, вмятин.	1. Осматриваем яйцо. 2. Погружаем яйцо в воду.	1. При осмотре повреждений не обнаружено. 2. При погружении яйцо не высвобождает воздух (нет микротрещин).		Инструменты: глаза, емкость с водой.
3.3	Яйцо свежее (не более 3-х недель).	Погружаем яйцо в емкость с водой.	1. Яйцо ложится на дно емкости горизонтально - яйцо имеет возраст не более недели.		Инструменты: емкость с водой комнатной температуры,

			<p>2. Яйцо поднялось тупым концом в сторону поверхности воды - возраст яйца одна неделя.</p> <p>3. Яйцо поднялось тупым концом на поверхность воды перпендикулярно дну - возраст яйца 2-3 недели .</p>		<p>достаточной глубины. Уровень воды выше яйца в 2-3 раза.</p>
3.4	Яйцо содержит белок и желток.	<p>1. При помощи емкости и ножа разбиваем яичную скорлупу аккуратным ударом лезвия, стараясь не повредить желток.</p> <p>2. Разделяем скорлупу надвое и аккуратно выливаем содержимое яйца в емкость.</p>	<p>При осмотре обнаруживаем: один желток, цветом от бледно-желтого, до ярко-оранжевого; вокруг желтка уплотнение в виде белка; в белке 2 белесых уплотнения в форме жгутиков. Белок не мутный, прозрачный, слегка желтоватого цвета.</p>		<p>Инструменты: широкая емкость, нож, глаза.</p>
3.5	Яйцо не имеет посторонних запахов.	<p>1. При помощи емкости и ножа разбиваем яичную скорлупу аккуратным ударом лезвия, стараясь не повредить желток.</p> <p>2. Разделяем скорлупу надвое и аккуратно выливаем содержимое яйца в емкость.</p>	<p>Отсутствуют любые резкие запахи. При тщательном наблюдении можно ощутить едва уловимый запах сырого яйца.</p>		<p>Инструменты: широкая емкость, нож, орган обоняния (нос).</p>
3.6	Яйцо не выделяет посторонних запахов во время готовки (жарение).	<p>1. Ставим сковороду на плиту, включаем средний огонь, добавляем около 5 грамм масла для жарки. Нагреваем сковороду около 2-х минут.</p> <p>2. При помощи ножа разбиваем яйцо на сковороду (см. выше).</p>	<p>В процессе жарки полностью отсутствует “серный” запах, другие посторонние резкие запахи.</p>		<p>Инструменты: сковорода, нож, масло для жарки.</p>

		3. Жарим яйцо до полного побеления белка.			
3.7	Визуальная проверка на свежесть.	1. При помощи емкости и ножа разбиваем яичную скорлупу аккуратным ударом лезвия, стараясь не повредить желток. 2. Разделяем скорлупу надвое и аккуратно выливаем содержимое яйца в емкость.	Желток выпуклый, а белок вязкий и плотно собран вокруг желтка - яйцо свежее.		Инструменты: широкая емкость, нож, глаза.
3.8	Проверка на свежесть методом встряхивания.	1. Возьмите яйцо в руку. 2. Встряхните яйцо в руке рядом с ухом.	Не слышно всплесков или хлюпанья - яйцо свежее.		Инструменты: рука, ухо.