

# Тест план

## 1. Introduction – данный раздел содержит ответы на вопросы:

Что мы будем делать?	Тестировать яйцо
Зачем?	Чтобы точно знать, что яйцо можно употреблять в пищу
Для какого клиента?	Для людей которым можно употреблять в пищу куриные яйца в сыром, вареном, или жаренном виде
Кто будет использовать продукт?	Люди
Для чего будет использоваться продукт?	Для употребления в пищу

## 2. Scope of Work – в этом разделе содержится информация о том, какие компоненты и функции, нужно протестировать, а какие тестироваться не будут. Также, что нам понадобится для тестирования?

### Надо протестировать:

- Яйцо на свежесть, целостность и годность к употреблению в пищу

Не надо протестировать

- Чистота яйца, целого яйца – не разбитого, то есть наличие грязи.

Что нам понадобится для тестирования

- Электрическая варочная панель, кастрюля объем 1,5 л кипящей с водой, место на твердом полу в квартире, чтобы бросить яйцо на этот пол, внимательность, хороший слух, стандартное зрение человека чтобы мог увидеть написанный текст, кастрюля объем 1,5 л с холодной водой, стол на котором можно покрутить или почистить яйцо, лаборатория для проверки яйца на зараженность сальманеллой.

## 3. Quality and Acceptance Criteria – здесь определяется критерии, по которым оценивается качество продукта и условия завершения тестирования.

### Критерии качества:

- яйцо настоящее – означает, что его снесла курица, а не сделано из пластмассы или других материалов
- не заражено сальманеллой
- яйцо свежее, не протухшее
- яйцо целое не треснутое
- яйцо прошло термическую обработку, то есть сварилось

## 4. Critical Success Factors – этот пункт отражает ответы на вопросы: что нужно, чтобы проект завершился успешно. Что необходимо для качественного тестирования (полноценный доступ в багтрекинг систему, тест менеджмент систему, отсутствие задержек от команды разработки и тд.)

### Что нужно:

Доступ в лабораторию проверки на бактерии, чтобы сотрудники в лаборатории были на рабочем месте и проверили на сальманеллу, яйцо довели в магазин, покупатель был внимателен и проверил яйцо при покупке, также чтобы дома потребитель когда будет готовить яйцо все проверил по тест плану.

## 5. Risk Assessment — это самая важная секция, и она специфична для каждого проекта. Важно продумать риски, а не взять уже придуманный кем-то список. Следует описать все, что может пойти не так и добавить меры по предотвращению.

### Риски:

- Съесть яйцо с сальмонеллой и заболеть
- Съесть протухшее яйцо и будет болеть живот
- Яйцо поддельное не настоящее и вообще ничего не съесть
- Съесть недоваренное яйцо
- Съесть прогнившее яйцо и опять будет болеть живот
- Обжечься когда будет чистить яйцо
- При покупке купить яйцо не того размера или не той птицы

**6. Resources** – сюда относятся все ключевые ресурсы, необходимые для проведения тестирования: команда, тулы, железо.

**Ресурсы:**

- Лаборатория для проверки яиц на сальмонеллу
- Твердый пол в комнате
- Человек с хорошим слухом и зрением
- Электрическая варочная панель
- Кухонный нож длинна 10см
- Кастрюля 1,5 л с холодной водой
- Кастрюля 1,5 л с горячей водой

**7. Test Documentation** – в этом пункте содержит список проектных документов: Test plan, Test result report, Test cases, Bug reports. Также указывает: Ответственных и частоту их создания. Здесь же не забываем перечислить место хранения тест кейсов, тест планов и тд. (багтрекинг, облачные хранилища, сервер и т.п.)

**Документы:**

- тест план – вы его читаете
- тест кейсы – в конце текущего документа

В домашке больше не было заданий, у нас только эти документы.

**8. Test Strategy** – этот пункт содержит:

- Entry Criteria – проверка яйца на годность к употреблению проводится 1 раз по всем этапам.
- Test Methods (manual, automated) это будет в тест кейсах
- Test types (functional, installation, regression, new feature, compatibility, integration, localization, etc) проверка яйца на годность употребления в пищу
- Test levels (smoke, critical, extended) тест проводится 1 раз, если все проходит, то яйцо можно кушать

**9. Testing Schedule** – здесь отражаются сроки проведения тестирования.

Зависит от срока годности яйца. Вообще после того как яйцо снесла курица, его наверно так и проверяют на фабрике на все эти заболевания, потом продают в магазинах, потом покупатель его покупает, и уже потом готовит, перед готовкой все проверяет.

## Тест кейсы

Что делать?	Результаты
1. Смотрим, есть ли трещины на сыром яйце.	если есть употреблять нельзя в пищу.
2. Проверяем сырое яйцо на свежесть, можно его понюхать.	Если плохо пахнет, значит нельзя употреблять в пищу.
3. Опустить яйцо в воду в кастрюлю 1,5 л с холодной водой	если лежит на дне значит свежее, если всплывает, значит не свежее и нельзя употреблять в пищу.
4. Измерить размер яйца	если размер от 4-6 см значит куриное, если меньше 4 см голубиное или перепелиное, если больше 6 значит страусиное
5. Оценить надпись на скорлупе и определить дату фасовки	Если дата отличается от сегодняшней на 7 дней, значит яйцо покупать не надо
6. Сырое яйцо сдать в лабораторию для проверки яйца на зараженность сальмонеллой.	Если заражено, кушать его нельзя, только выбросить
7. Проверить цвет скорлупы, если он белый или бледно коричневый, то значит обычное яйцо. Если нестандартной расцветки, то значит пасхальное	Если яйцо пасхальное, то значит сейчас пасха
8. Сырое яйцо можно потрясти в руке также как погремушкой дети трясут	если слышны всплески или хлюпания, значит яйцо не его нельзя употреблять в пищу.
9. Проверить цвет желтка	если бледный значит курица была не очень здорова, если оранжевый значит курица здоровая, и в яйце много витаминов
10. Уронить яйцо на жесткий пол на кухне	если оно разбилось, значит яйцо настоящее и можно было есть, если подпрыгнуло значит подделка из резины. Если упало легко и бесшумно, значит подделка из пенопласта.
11. Проверить категорию куриного яйца, она написана на упаковке с яйцами по 10 шт	(C0, C1, C2, C3, CB) категория влияет на размер яйца и вес яйца. C3 от 35 до 44,9 г, C2 от 45 до 54,9 г, C1 от 55 до 64,9 г, C0 от 65 до 74,9 г, CB более 75 г Нам нужен размер C1. Другие не подходят
12. Потрогать вареное яйцо	если оно горячее, значит надо его остудить и чистить его не получится, так как можно обжечься. Если не горячее, можно чистить.
13. Вареное яйцо пробуем покрутить	если быстро крутится, значит сварилось вкрутую.
14. Почистить яйцо, хорошо чистится или плохо.	Если хорошо чистится и скорлупа легко отходит от белка, значит яйцо давно лежит и его давно сварили и под скорлупу попал воздух. Если плохо чистится, значит яйцо сварили не так давно и воздух под скорлупу не попал
15. Прочность скорлупы, берем одно вареное яйцо и второе, бьем одно о другое, и смотрим, какое из них разобьется.	То которое разбилось у него скорлупа менее прочная