

Міністерство науки і освіти України



Звіт з лабораторної роботи №2

З дисципліни «Аналіз програмног забезпечення»

Тестування об'єкту

**Виконав студент
групи 123-21-1
Арєхов Владислав
Романович
Перевірила
Асист. Шевченко Ю.О.**

**м. Дніпро
2024 рік**

Об'єкт тестування: Ручна кавомолка

Опис об'єкта:

Ручна кавомолка — це пристрій для змелювання кавових зерен ручним методом, для подальшого їх приготування.

Конструкція більшості кавомолок складається з декількох основних складових:

- 1 Корпус — основна частина яка утримує всі інші елементи.
- 2 Жорнова — леза з надміцного матеріалу (метал\кераміка) що перетирають зерна.
- 3 Ручка — довгий ричаг що приєднаний до жорновів, надаючи достатню силу для руйнування щільної структури зерна.
- 4 Контейнер для зерна — бункер над лезами що втримує та направляє зерно до жорновів.
- 5 Контейнер для збору помолу — ємність під жорновими де збирається помел кави.

Тест кейси:

Функціональні тести:

- 1 Перевірка чи вільно прокручуються жорнова методом повертання ручки.
- 2 Перевірка рівномірності помолу, чи стабільно леза перетирають зерна.
- 3 Перевірити чи леза не блокуються при максимальному заповненні бункеру.
- 4 перевірити надійність кріплення ручки до лез, чи не злітає руків'я при процесі помолу при навантаженні.

- 5 Перевірити чи нема втрат, затримки, помолу після помолу.
- 6 Перевірити чи надійно зафіксований контейнер збору помолу при процесі подрібнення.
- 7 Перевірити чи не переповнюється контейнер збору помолу при максимальному навантаженні бункеру.

Механічні тест-кейси:

- 1 Перевірити міцність ручки, чи не згинається ричаг при зусиллі.
- 2 перевірити чи не втрачає фіксацію контейнер для помолу при повторюваних скручуваннях.
- 3 Перевірити чи не деформується корпус при випадковому падінні.
- 4 перевірити цілісність лез при повторюваних 50 циклів помолу зерна.
- 5 Перевірити чи повторювана градація помолу після декількох циклів зміни градації помолу.

Естетичні кейси:

- 1 Перевірити чи не має поверхня корпусу подряпин, вмятин.
- 2 Перевірити чи немає потертостей на руків'ї після використання.

Ергономічні кейси:

- 1 Перевірити надійність хвату за корпус, чи не проковзує рука при зусиллі.
- 2 Перевірити чи легко руків'я прогортається при подрібненні, чи достатньо довгий ричаг для легкого процесу.

3 Перевірити легкість завантаження зерна у бункер, чи не застрягає зерно на вході та чи достатньо широке вікно для засипання.

Безпекові кейси:

- 1 Перевірити чи не має корпус гострих кутів
- 2 Перевірити чи не потрапляють частини тіла до лез при правильному використанні.

Тестування якості помелу:

- 1 Перевірити чи відповідає градація помелу для певного налаштування
- 2 Перевірити рівномірність помолу, чи немає надлишку завеликих часток, чи не забагато градацій пилу.
- 3 Перевірити чи не створюється надмірна статика яка створює комки помелу
- 4 Перевірити чи не перегрівається, “горить”, зерно від тертя між лезами.