|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGMARK001 |
| **IDEA:** Проверить наличие на курином яйце маркировки по ГОСТ 31654-2012 | |
| **Precondition:** Могут быть следующие маркировки: СВ, СО, С1, С2 | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять яйцо 2. Внимательно осмотреть яйцо на наличие одной из маркировок из Precondition | Маркировка есть |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGMARK002 |
| **IDEA:** Убедиться, что на курином яйце одна маркировка по ГОСТ 31654-2012 | |
| **Precondition:** Может быть одна из следующих маркировок: СВ, СО, С1, С2 | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять яйцо 2. Найти на яйце маркировку 3. Убедиться, что других маркировок нет | Маркировка одна |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGSORT001 |
| **IDEA:** Подтверждение сорта куриного яйца по ГОСТ 31654-2012 | |
| **Precondition:** Яйцо высшего сорта, маркировка СВ | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять яйцо 2. Найти на яйце маркировку СВ 3. Убедиться, что других маркировок нет 4. Взвесить яйцо | Масса яйца >75 грамм |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGSORT002 |
| **IDEA:** Подтверждение сорта куриного яйца по ГОСТ 31654-2012 | |
| **Precondition:** Яйцо отборное, маркировка СО | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять яйцо 2. Найти на яйце маркировку СО 3. Убедиться, что других маркировок нет 4. Взвесить яйцо | 65<Масса яйца≤75 грамм |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGSORT003 |
| **IDEA:** Подтверждение сорта куриного яйца по ГОСТ 31654-2012 | |
| **Precondition:** Яйцо первой категории, маркировка С1 | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять яйцо 2. Найти на яйце маркировку С1 3. Убедиться, что других маркировок нет 4. Взвесить яйцо | 55<Масса яйца≤65 грамм |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGSORT004 |
| **IDEA:** Подтверждение сорта куриного яйца по ГОСТ 31654-2012 | |
| **Precondition:** Яйцо отборное, маркировка С2 | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять яйцо 2. Найти на яйце маркировку СО 3. Убедиться, что других маркировок нет 4. Взвесить яйцо | 45<Масса яйца≤55 грамм |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСHCK001 |
| **IDEA:** Проверка целостности яйца | |
| **Precondition:** | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять яйцо 2. Внимательно осмотреть на предмет трещин | Трещин нет |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСHCK002 |
| **IDEA:** Проверить число желтков у куриного яйца | |
| **Precondition:** | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять сырое яйцо 2. Вскрыть скорлупу, не повреждая содержимого 3. Посчитать число желтков | Два желтка |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСHCK003 |
| **IDEA:** Действие гравитации на яйцо | |
| **Precondition:** | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять сырое яйцо 2. Поднять на высоту 1 метр 3. Отпустить | Яйцо упало |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСHCK004 |
| **IDEA:** Краш-тест яйца | |
| **Precondition:** | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять сырое яйцо 2. Поднять на высоту 1 метр 3. Отпустить 4. Осмотреть яйцо | Яйцо разбилось |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСHCK005 |
| **IDEA:** Краш-тест яйца | |
| **Precondition:** | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять сырое яйцо 2. Поднять на высоту 15 метров 3. Отпустить 4. Осмотреть яйцо | Яйцо разбилось |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСHCK006 |
| **IDEA:** Проверка на крепкость яйца, обработанного пастой Blend-a-med «Защита от кариеса» | |
| **Precondition:** паста Blend-a-med «Защита от кариеса» | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять сырое яйцо 2. Почистить его пастой Blend-a-med «Защита от кариеса» 3. Опустить в холодную воду на час 4. Стукнуть яйцо ложкой 5. Осмотреть яйцо | Яйцо уцелело |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСHCK007 |
| **IDEA:** Проверка на крепкость яйца, не обработанного пастой Blend-a-med «Защита от кариеса» | |
| **Precondition:** | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять сырое куриное яйцо 2. Опустить в холодную воду на час 3. Стукнуть яйцо ложкой 4. Осмотреть яйцо | Яйцо разбилось |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСOOK001 |
| **IDEA:** Варка куриного яйца вкрутую | |
| **Precondition:** плита «Мечта», кастрюля, сырое куриное яйцо | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять кастрюлю 2. Наполнить наполовину холодной водой 3. Поставить на самую большую конфорку плиты «Мечта» 4. Взять сырое куриное яйцо 5. Убедиться, что на нём нет трещин 6. Поместить это сырое яйцо в кастрюлю с водой 7. Включить нагрев конфорки на максимальную мощность (4 для плиты «Мечта») 8. Дождаться кипения воды 9. С момента закипания яйца считать 10 минут, по прошествии 10-ти минут, снять кастрюлю с плиты 10. Поместить яйцо под холодную воду на пять минут 11. Очистить яйцо от скорлупы 12. Откусить до желтка 13. Осмотреть желток | Желток плотный |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСOOK002 |
| **IDEA:** Варка куриного яйца всмятку | |
| **Precondition:** плита «Мечта», кастрюля, сырое куриное яйцо | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять кастрюлю 2. Наполнить наполовину холодной водой 3. Поставить на самую большую конфорку плиты «Мечта» 4. Взять сырое яйцо 5. Убедиться, что на нём нет трещин 6. Поместить это сырое яйцо в кастрюлю с водой 7. Включить нагрев конфорки на максимальную мощность (4 для плиты «Мечта») 8. Дождаться кипения воды 9. С момента закипания яйца считать 4 минуты, по прошествии четырёх минут, снять кастрюлю с плиты 10. Поместить яйцо под холодную воду на пять минут 11. Очистить яйцо от скорлупы 12. Откусить до желтка 13. Осмотреть желток | Желток жидковатый |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСOOK003 |
| **IDEA:** Варка перепелиного яйца вкрутую | |
| **Precondition:** плита «Мечта», кастрюля, сырое перепелиное яйцо | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять кастрюлю 2. Наполнить наполовину холодной водой 3. Поставить на самую большую конфорку плиты «Мечта» 4. Взять сырое перепелиное яйцо 5. Убедиться, что на нём нет трещин 6. Поместить это сырое яйцо в кастрюлю с водой 7. Включить нагрев конфорки на максимальную мощность (4 для плиты «Мечта») 8. Дождаться кипения воды 9. С момента закипания яйца считать 6 минут, по прошествии 6-ти минут, снять кастрюлю с плиты 10. Поместить яйцо под холодную воду на пять минут 11. Очистить яйцо от скорлупы 12. Откусить до желтка 13. Осмотреть желток | Желток плотный |

|  |  |
| --- | --- |
| **TC ID** | EGGСOOK004 |
| **IDEA:** Варка перепилиного яйца всмятку | |
| **Precondition:** плита «Мечта», кастрюля, сырое перепелиное яйцо | |
| **Execution part** | |
| **PROCEDURE** | **EXPECTED RESULT** |
| 1. Взять кастрюлю 2. Наполнить наполовину холодной водой 3. Поставить на самую большую конфорку плиты «Мечта» 4. Взять сырое перепелиное яйцо 5. Убедиться, что на нём нет трещин 6. Поместить это сырое яйцо в кастрюлю с водой 7. Включить нагрев конфорки на максимальную мощность (4 для плиты «Мечта») 8. Дождаться кипения воды 9. С момента закипания яйца считать 2 минуты, по прошествии двух минут, снять кастрюлю с плиты 10. Поместить яйцо под холодную воду на пять минут 11. Очистить яйцо от скорлупы 12. Откусить до желтка 13. Осмотреть желток | Желток жидковат |