

**Объект тестирования:** Куриное яйцо для использования в пищу.

**Упаковка:** Картонная на 10 штук.

**Объект использования:** Покупатель.

ID	Test case	Steps	Expected Result
1	Наличие изготовителя на упаковке.	1. Визуальный осмотр лицевой и задней части коробки.	Изготовитель указан на упаковке.
2	Наличие номера ГОСТа на упаковке.	1. Визуальный осмотр лицевой и задней части коробки.	Номер ГОСТа указан на упаковке.
3	Наличие даты сортировки на упаковке.	1. Визуальный осмотр лицевой и задней части коробки.	Дата сортировки указана на упаковке.
4	Наличие одинаковой категории на упаковке и яйце.	1. Визуальный осмотр лицевой и задней части коробки. 2. Визуальный осмотр яйца. 3. Сравнить надпись на упаковке и яйце.	Категория на упаковке соответствует категории на яйце.
5	Наличие защитных механизмов на коробке.	1. Визуальный осмотр на наличие защитных механизмов на коробке.	Защитные механизмы на коробке присутствуют.
6	Соответствие размера яйца указанного на упаковке с ГОСТом 31654-2012.	1. Измерить яйцо. 2. Сравнить размер с параметрами указанными в ГОСТ 31654-2012.	Яйцо соответствует размеру ГОСТа 31654-2012 указанного на упаковке.
7	Количество яиц указанных на упаковке соответствует количеству яиц в упаковке.	1. Подсчитать количество яиц в упаковке. 2. Сравнить количество яиц на упаковке и в упаковке.	Количество яиц в упаковке совпадает с количеством яиц указанных на упаковке.
8	Осмотр яйца на механические повреждения.	1. Визуальный осмотр яйца со всех сторон.	Яйцо не течёт, скорлупа не треснута.
9	Проверка на свежесть через погружение в воду.	1. Погрузить яйцо в холодную воду.	Яйцо лежит на дне, не всплывает.
10	Проверка белка и желтка.	1. Разбить яйцо.	Желток выпуклый, белок вязкий и плотно собран вокруг желтка.
11	Проверка яйца через овоскоп на наличие зародыша.	1. Положить яйцо в овоскоп. 2. Включить овоскоп. 3. Проверить яйцо на наличие зародыша.	Признаков зародыша нет.
12	Приготовление яйца вкрутую.	1. Опустить яйца в горячую воду. 2. Довести до кипения. 3. Переключить плиту на медленный огонь. 4. Варить 7 минут. 5. Поместить яйца в ледяную воду.	Яйцо с мягким белком и твердым желтком.
13	Приготовление яйца всмятку.	1. Опустить яйца в закипающую воду. 2. Довести до кипения. 3. Варить 3 минуты.	Яйцо с мягким белком и жидким желтком.
14	Приготовления яйца пашот.	1. Вскипятить воду. 2. Помешать воду до образования воронки. 3. В образованную воронку разбить яйцо. 4. Через 3 минуты достать.	Яйцо приплюснуто с жидким белком.
15	Приготовления яйца в мешочек.	1. Вскипятить воду. 2. Опустить яйца в кипящую воду. 3. Варить 4 минуты. 4. Поместить яйца в холодную воду. 5. Разбить скорлупу ложкой. 6. Очистить скорлупу с тупого конца.	Яйцо с плотным белком и жидким желтком.